KES2102
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID®

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.

Join us in the kitchen at **www.proline.kitchenaid.com.**

TABLE OF CONTENTS

English

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Espresso Machine. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Espresso Machine, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________________________

Store Name ______________________________

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always turn the appliance off, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not clean Espresso Machine with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
13. Do not use appliance for other than intended household use.
14. Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 Volts A.C. only

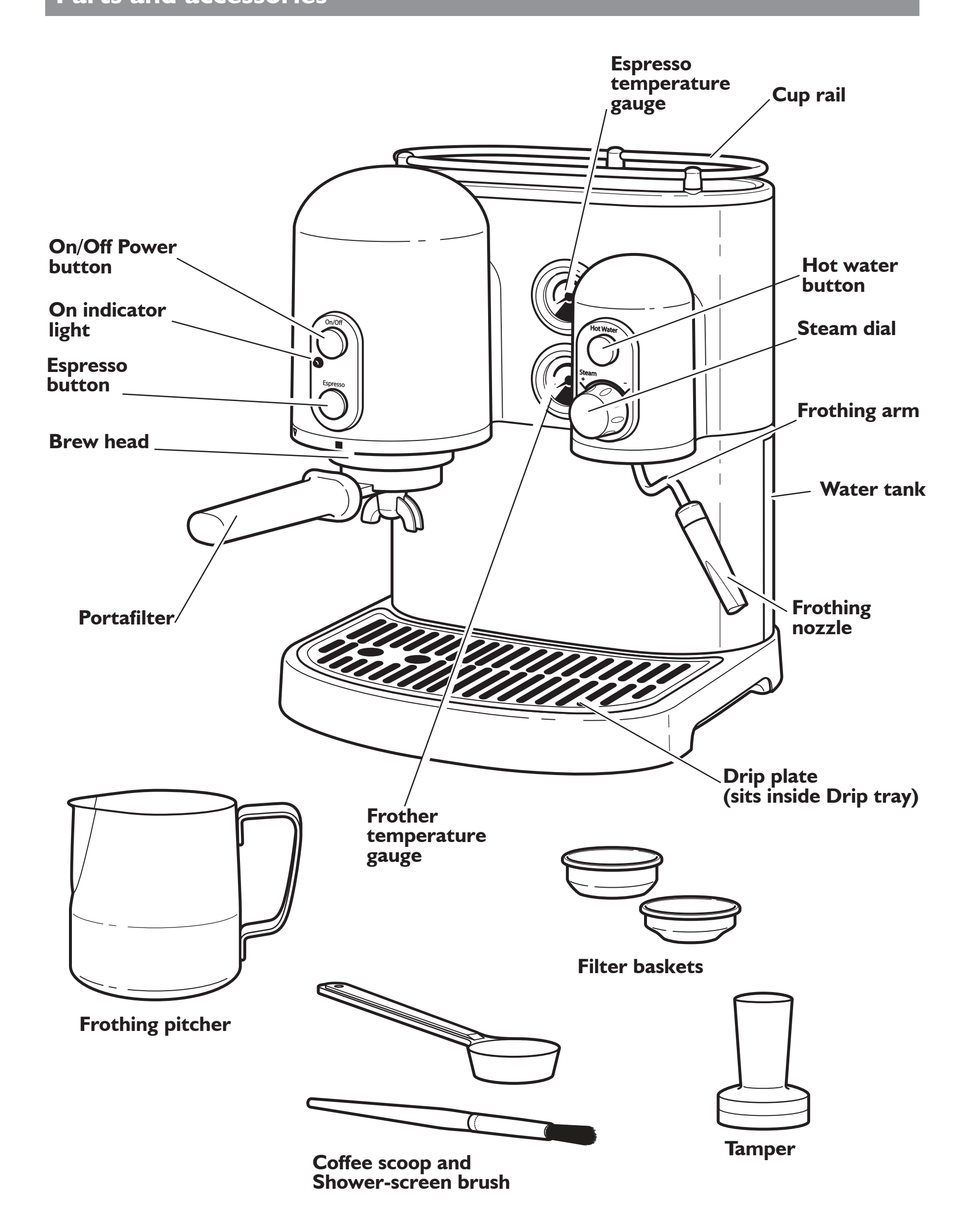
Frequency: 60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

GETTING TO KNOW YOUR ESPRESSO MACHINE

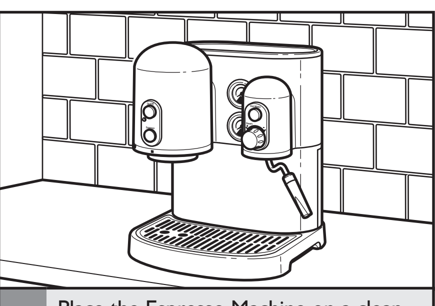
Parts and accessories*



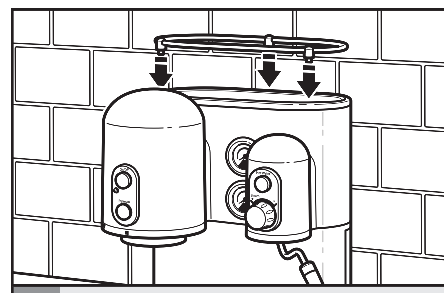
* For a glossary describing the parts of the Espresso Machine, see the "Tips for great results" section.

ASSEMBLING THE ESPRESSO MACHINE

Preparing the Espresso Machine for use

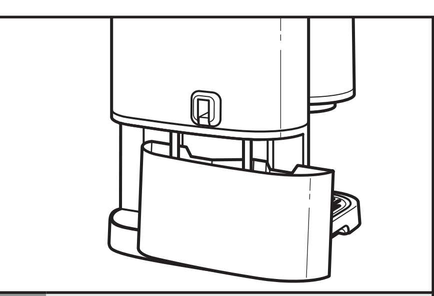


1 Place the Espresso Machine on a clean, dry, level surface.

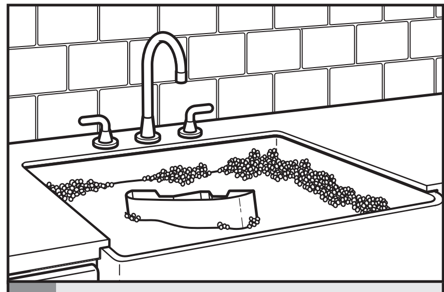


2 Align the three rail posts with the holes on top of the Espresso Machine. Then press the rail posts firmly into the holes.

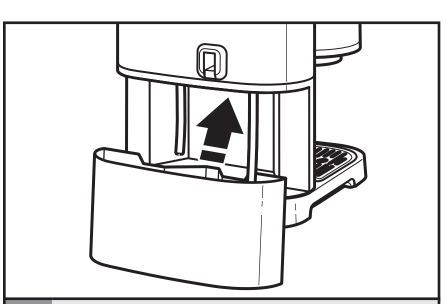
Washing the water reservoir



1 Lift the reservoir slightly, then remove by pulling the bottom of the reservoir from the Espresso Machine.



2 Wash the reservoir in hot, soapy water and rinse with clean water. The reservoir can also be washed in the top rack of the dishwasher.



3 Place the reservoir back into the Espresso Machine, making sure the water tubes are placed inside the reservoir. The ribs on the bottom of the reservoir fit into the grooves on the base of the machine.

ASSEMBLING THE ESPRESSO MACHINE

Connecting the Espresso Machine

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

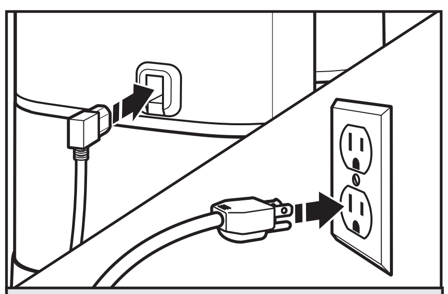
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



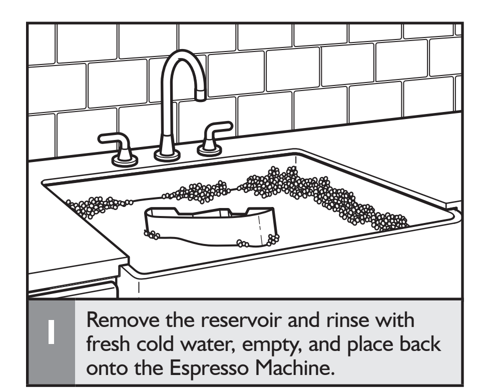
Insert the end of the electrical cord without prongs into the cord receptacle in the back of the Espresso Machine. Plug the other end of the cord into a grounded 3 prong outlet.

OPERATING THE ESPRESSO MACHINE

Rinsing and filling the boilers

The boilers need to be filled and rinsed before the Espresso Machine is used for the first time. The boilers will also need to be filled when:

- the Espresso Machine is not used for a prolonged period
- the water reservoir runs dry during use (this can damage the Espresso Machine)
- multiple beverages are steamed without brewing espresso or dispensing hot water

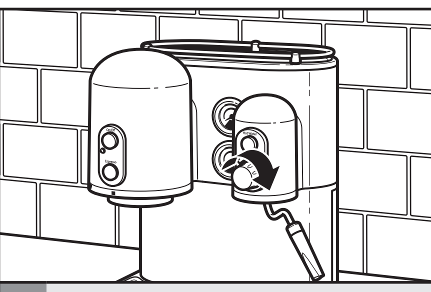


1 Remove the reservoir and rinse with fresh cold water, empty, and place back onto the Espresso Machine.

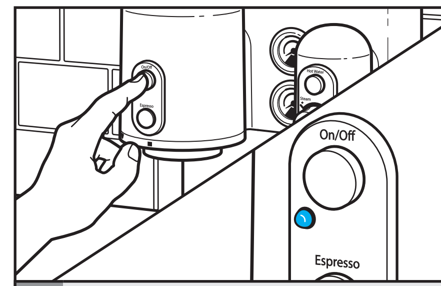
2 Slide the water reservoir left or right to expose the top, and fill with fresh cold water to the "max fill" line.

IMPORTANT: Distilled water or mineral water can damage the Espresso Machine. Do not use either to brew espresso.

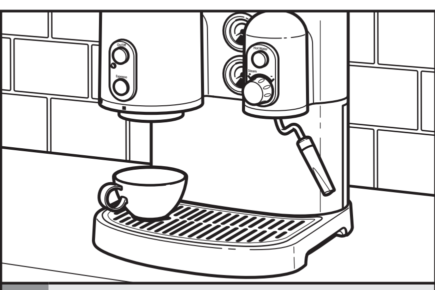
Warming the boilers



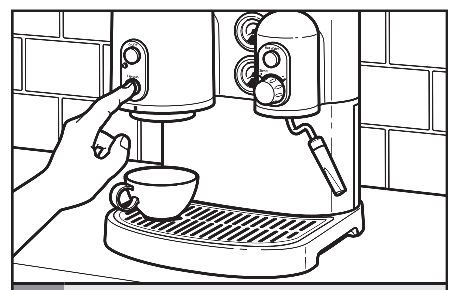
1 Make certain the steam dial is closed by rotating it clockwise as far as possible.



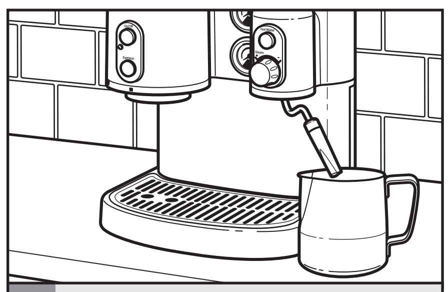
2 Press and hold the On/Off power button until the ON indicator lights up. The dual boilers will begin heating, and the Espresso and Hot Water functions will begin to operate.



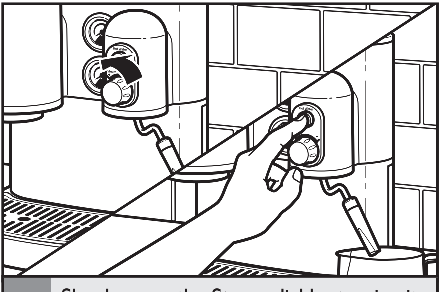
3 Place a coffee cup underneath the brew head. Do not attach the portafilter to the brew head.



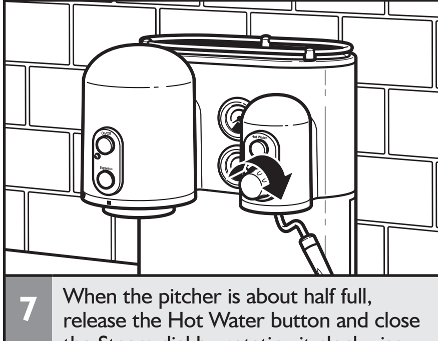
4 Press the Espresso button to activate the water pump and fill the brewing boiler with water. After a few seconds, water will flow from the brew head. When the cup is full, press the Espresso button again to stop the water pump. The brewing boiler is now ready for use.



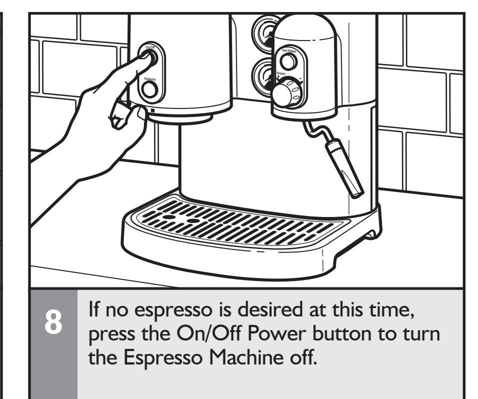
5 Place the frothing pitcher under the nozzle of the frothing arm.



6 Slowly open the Steam dial by turning it counter-clockwise; press and hold the Hot Water button to activate the water pump and fill the frothing boiler. After a few seconds, water will start flowing from the nozzle.



7 When the pitcher is about half full, release the Hot Water button and close the Steam dial by rotating it clockwise until it stops. The frothing boiler is now ready for use.

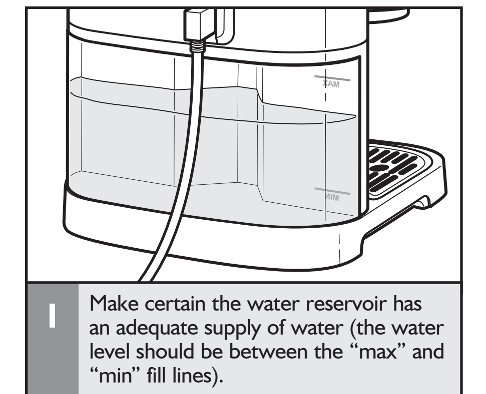


8 If no espresso is desired at this time, press the On/Off Power button to turn the Espresso Machine off.

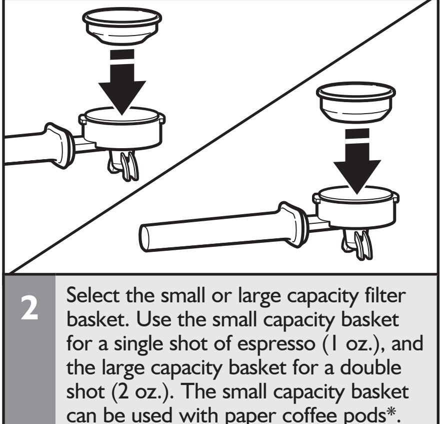
NOTE: Do not press the Espresso or Hot Water buttons without water in the reservoir. Damage to the water pump may occur.

Brewing espresso

Brewing perfect espresso is a skill that takes time to learn on any manual Espresso Machine. Your first attempts may need perfecting in order to produce the perfect consistency, smooth flavor and golden crema you expect. Practice consistently for a couple of weeks with this Espresso Machine, and you will soon produce a perfect cup every time. For better results when brewing espresso, see the “Tips for great results” section to fine tune your brewing technique.

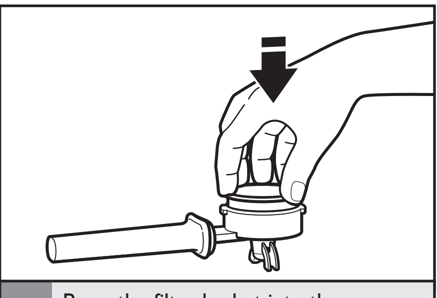


1 Make certain the water reservoir has an adequate supply of water (the water level should be between the “max” and “min” fill lines).

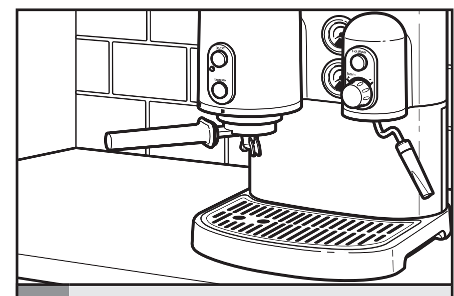


2 Select the small or large capacity filter basket. Use the small capacity basket for a single shot of espresso (1 oz.), and the large capacity basket for a double shot (2 oz.). The small capacity basket can be used with paper coffee pods*.

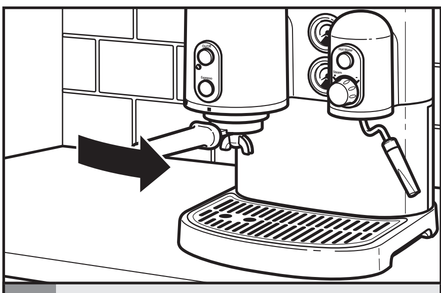
*Paper coffee pods are available for purchase at specialty coffee shops, or online.



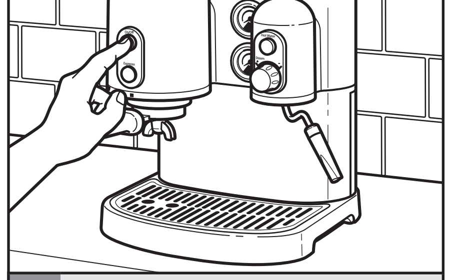
3 Press the filter basket into the portafilter until it snaps into place. Do not fill with coffee at this time.



4 Position the portafilter underneath the brew head and align the handle with the arrow on the left side.



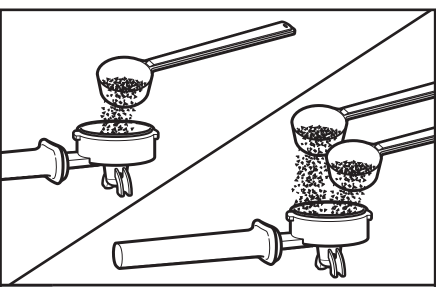
5 Raise the portafilter into the brew head and tighten it with a firm twist to the right. When in place, the handle will point forward or slightly to the right.



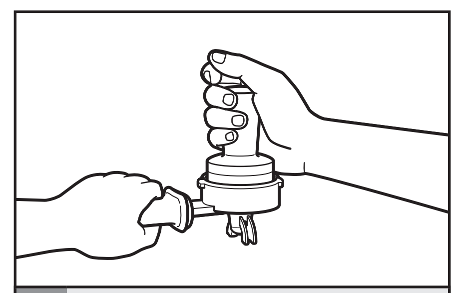
6 Press and hold the On/Off power button until the ON indicator lights up.



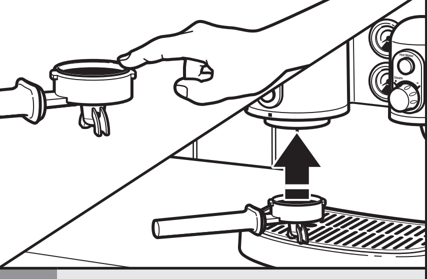
7 Wait until the Espresso Machine has reached operating temperature; this will take approximately 6 minutes. When the boiler temperature gauge needle climbs into the "ready" zone, the Espresso Machine is ready to brew.



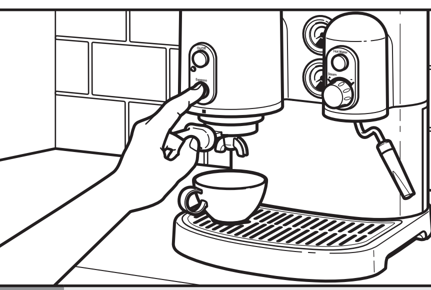
8 Remove the portafilter from the brew head by moving the handle to the left. Place one level measure of ground coffee (or a paper coffee pod) in the small filter basket, or two measures of ground coffee in the large filter basket. Be sure to use a fine espresso-style grind for your coffee.



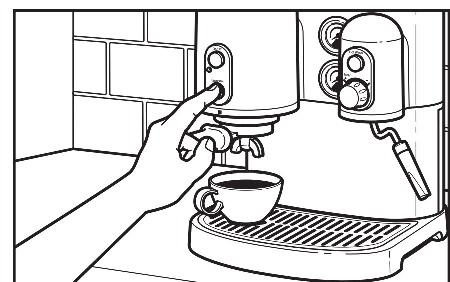
9 Using the tamper, tamp the coffee down firmly with a twisting motion. Make sure the surface of the coffee is as level as possible. See "Leveling" and "Tamping" chapters in the "Tips for great results" section for details.



10 Sweep any excess grinds from the rim of the portafilter, and insert into the brew head.

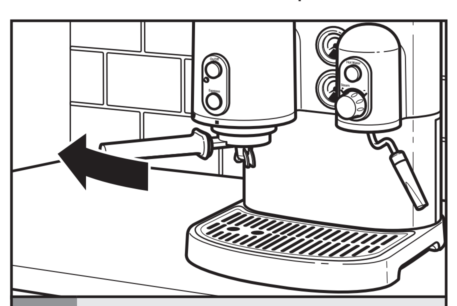


11 Place one or two espresso cups on the drip plate under the spouts of the portafilter. Press the Espresso button, and espresso will start to flow into the cups.

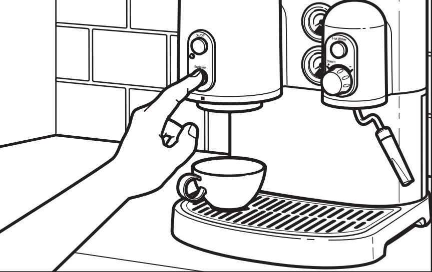


12 When the desired amount of espresso has been brewed (1 oz. using the small filter basket or 2 oz. using the large filter basket), press the Espresso button to stop brewing.

NOTE: Do not remove the portafilter when brewing.



13 The Espresso Machine is equipped with a 3-way solenoid valve that instantly releases pressure in the brew group when the water pump is switched off, so the portafilter can be removed immediately after brewing. Remove the portafilter by moving the handle to the left. Knock the used coffee grounds out of the filter basket into a waste container.

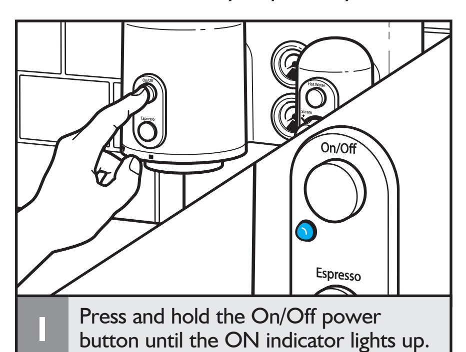


14 After removing the portafilter, place a cup under the brew head and press the Espresso button for a second or two. This cleans the shower screen and flushes out any coffee oils and grounds that have migrated into the brew head.

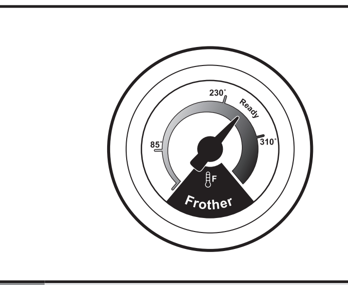
NOTE: When knocking coffee grounds from the filter basket, avoid striking the portafilter handle.

Frothing and steaming milk

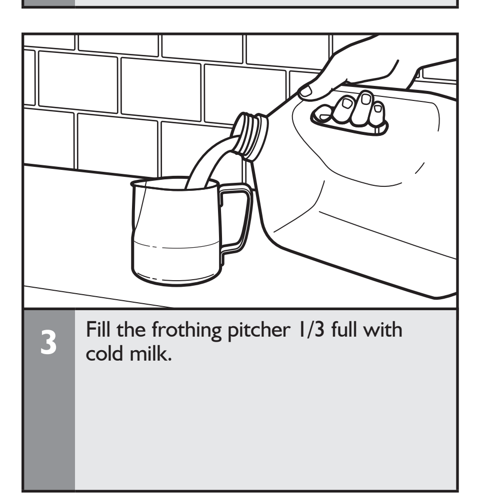
Frothing and steaming milk requires a bit of practice, but you'll be surprised how quickly your skills will develop. The Espresso Machine gives you all the tools you need: an 11 ounce stainless steel pitcher shaped especially for frothing (with a spout perfectly designed for latte art), a frothing arm that adjusts horizontally and vertically for a comfortable working position, a frothing nozzle designed to enhance frothing, and a Steam Dial that lets you precisely control the volume of frothing steam.



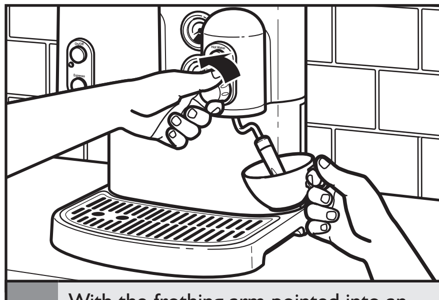
1 Press and hold the On/Off power button until the ON indicator lights up.



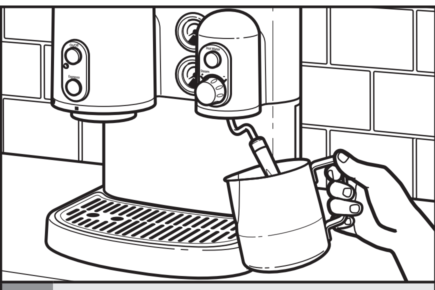
2 Wait until the Espresso Machine has reached operating temperature; it may take approximately 6 minutes. When the frothing boiler temperature gauge needle climbs into the "ready" zone, the Espresso Machine is ready to froth.



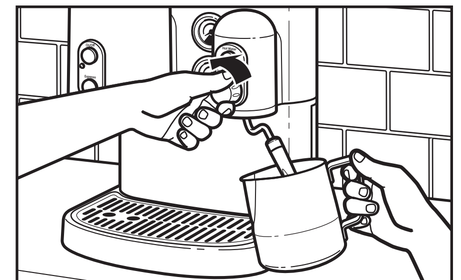
3 Fill the frothing pitcher 1/3 full with cold milk.



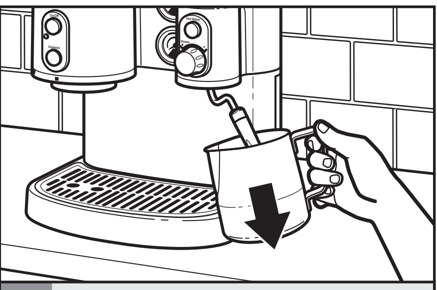
4 With the frothing arm pointed into an empty cup, open the Steam dial for a moment to purge excess water from the line. To open the Steam dial, turn it slowly counter-clockwise. To close the Steam dial, rotate it clockwise until it stops.



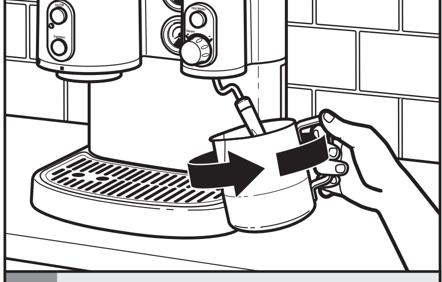
5 With the Steam dial closed, adjust the frothing arm so it's in a comfortable working position, and submerge the tip of the frothing nozzle just below the surface of the milk in the frothing pitcher.



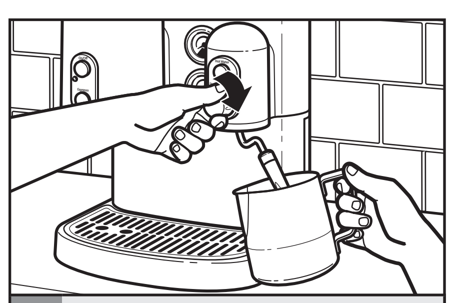
6 Slowly open the Steam dial by turning it counter-clockwise. The further the Steam dial is rotated, the greater volume of steam will be released. Tilt the pitcher to one side to create a whirling motion in the milk, keeping the tip of the frothing nozzle about 1/4 inch below the milk's surface.



7 As the froth expands, it is necessary to lower the pitcher. This is called the stretching phase of frothing. When the frothed milk has expanded to about 3/4 the volume of the pitcher, lower the frothing nozzle into the pitcher to finish steaming (heating) the milk.



8 Keep the pitcher tilted to maintain a whirling motion in the milk. Steam the milk until it's between 140 and 165 degrees Fahrenheit. (At these temperatures, the pitcher will be very warm to the touch.) Avoid scalding the milk, which occurs at 175 degrees.



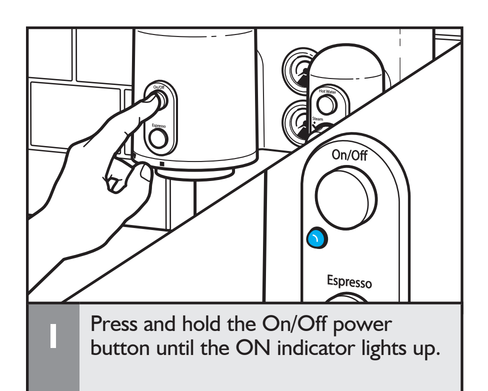
9 To avoid splattering, close the Steam dial by turning it clockwise until it stops before removing the frothing arm from the milk.

NOTE: KitchenAid recommends using a standard kitchen thermometer to determine when the milk reaches 140°F -165°F when learning to steam milk. Typically the pitcher is almost too hot to touch when this temperature is reached.

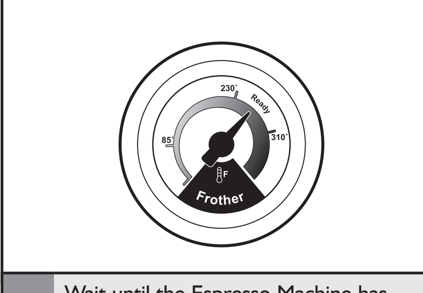
Dispensing hot water

Hot water can also be dispensed from the frothing arm. This provides a convenient way to make Americanos, tea, or hot chocolate. Filling a demitasse with hot water is also a great way to warm it before brewing espresso.

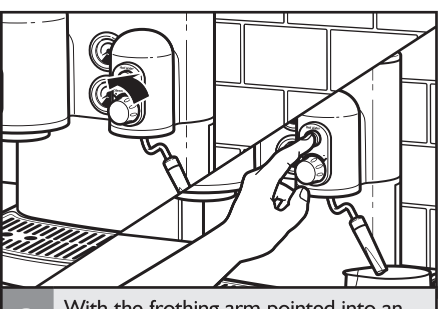
NOTE: Always dispense hot water into an empty container – dispensing into a cup or pitcher containing other ingredients may cause splattering.



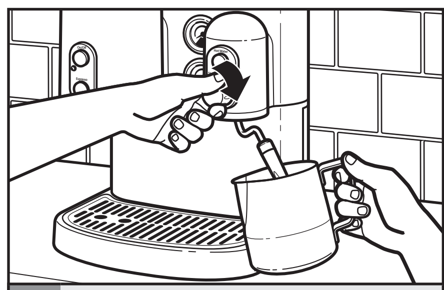
1 Press and hold the On/Off power button until the ON indicator lights up.



2 Wait until the Espresso Machine has reached operating temperature; this will take approximately 6 minutes. When the frothing boiler temperature gauge needle climbs into the "ready" zone, the Espresso Machine is ready to dispense hot water.



3 With the frothing arm pointed into an empty cup, open the Steam Dial by turning it slowly counter-clockwise. Then press and hold the Hot Water button to dispense water.



4 When the desired amount of water has been dispensed, release the Hot Water button and close the Steam dial by turning it clockwise until it stops.

NOTE: Residual frothing steam may exit the nozzle before water dispenses. It may take several seconds for water to begin flowing from the nozzle.

What is espresso?

Espresso began as an attempt in the 1800s to quickly brew coffee on demand, by the cup. The goal was to serve the freshest, most flavorful coffee possible and avoid the burned, stale taste of coffee kept warm on a stovetop. To speed the brewing process, coffee pioneers struck upon the idea of forcing water through the grounds under pressure. Steam was initially used to supply the pressure, followed by compressed air, lever operated pistons, and finally, the electric water pump.

Through the decades, the elements of espresso brewing were tested and refined to produce the standards we have today: one ounce of true espresso comes from exposing 1/4 ounce (7 grams) of finely ground and packed coffee to 195–205° F water under 130 lbs. (9 bars) of pressure. In a brief 25 seconds, most of the highly flavorful coffee aromas and oils are extracted, while the more bitter compounds and off-tastes are left behind.

When the ground coffee is fresh and the brewing is done well, the pressurized brew water emulsifies the coffee oils into the golden foam called crema, which crowns the espresso shot with ultimate flavor and aroma.

Overextraction and underextraction

Brewing great espresso takes an understanding of what actually winds up in the cup when coffee is exposed to water. Roughly 30% of a roasted coffee bean is made of water soluble compounds. 20% of those compounds dissolve fairly easily, while the remaining 10% take a little more work – which is a good thing, because that less-soluble 10% is acidic, bitter, and generally unpleasant. The goal of all coffee making is to extract the easily dissolved oils and compounds while leaving the rest in the grounds.

If ground coffee steeps in water too long, all the soluble compounds will be extracted, which makes for a very bitter brew. This is called overextraction. The opposite of overextraction is underextraction, which occurs when coffee is not exposed to the brew water long enough, leaving the essential flavors and aromas locked in the grounds. Underextraction results in coffee that is weak in taste.

Whether brewed coffee is overextracted, underextracted, or just right depends on several factors, including the ratio of coffee to brew water, the fineness of the grind, the brewing temperature, and the length of time the water is in contact with the coffee. All these factors are either directly or indirectly affected by the barista’s technique.

Before brewing: the elements of great espresso

Before the espresso machine is even plugged in, you’ll need several elements to produce great coffee.

Fresh Coffee Beans
Great coffee can only come from fresh coffee beans, properly roasted. Many baristas recommend buying beans roasted no darker than a medium roast, the color of which appears as an even chocolate brown. This roast preserves the natural sugars and flavor of the bean, which sets the stage for excellent espresso. A medium roast is the darkest a bean can be roasted without oils developing on the surface.

Darkly roasted beans – which appear dark brown or nearly black – look great, but the extra roasting overwhelms the more delicate coffee flavors and caramelizes any sugars. A heavy “roasted” coffee flavor, often bitter and sharp, will predominate with a dark roast.

To preserve the freshness of coffee beans:
Keep beans in an opaque, air-tight container and store them in a cool, dry place. Refrigeration is not recommended, as condensation tends to form on the beans whenever the container is opened. Freezing can help preserve beans stored for an extended period, but it will also impair flavor.

Great Tasting Water

An often overlooked element of great espresso is the brew water. If you don't enjoy the flavor of your tap water, don't use it to brew espresso – use bottled, purified water instead. Since it doesn't take long for fresh water to acquire a "flat" quality and taste, it's also a good idea to change the water in the reservoir often and refill the boilers after a long period of non-use.

Do not use mineral water or distilled water – they can damage the Espresso Machine.

The Right Grind – and Grinder

Espresso demands a very fine, very consistent grind. Blade grinders and inexpensive burr grinders usually fall short when it comes to producing the grinds needed for outstanding espresso. The best espresso requires a quality burr grinder which will maximize the flavor and aroma of espresso by producing an extremely consistent grind with very little frictional heating.

Espresso brewing technique

Brewing Temperature

Water temperature and temperature consistency have a direct impact on the flavor of espresso. Great espresso comes from brewing at an optimum temperature, ideally between 195 and 205 degrees Fahrenheit. Modern boilers and thermostats excel at producing and maintaining the right temperature, but there is a complicating factor that is a major concern for baristas: maintaining heat in the brew group.

If water is pumped from the boiler at a near perfect 200° F, but flows into a portafilter that's at room temperature, the water will cool dramatically – and the actual brewing temperature will be far less than what the best espresso requires. If the water temperature drops below 195° F, the espresso might still exhibit good crema, but it will acquire a distinctly bitter or sour note.

Proper Brewing Temperature:

- Always attach the portafilter (with filter basket) to the brew head when the espresso machine is heating. This warms the filter.
- Always wait until the boilers are fully heated before brewing – approximately 6 minutes.
- Dose and tamp your coffee quickly, and brew immediately. This prevents the portafilter from cooling significantly.
- Never rinse the portafilter with cool water if you are brewing additional shots. After knocking the old grounds from the filter, wipe leftover grounds from the basket with a clean towel. Make sure the filter basket is dry before adding more coffee.
- Keep the empty portafilter attached to the brew head when you're engaged in other tasks, like grinding or frothing.
- Warm a cup or demitasse by placing it on top of the Espresso Machine before brewing. Cups can also be heated instantly with a shot of steam from the frothing arm.

The Espresso Machine is designed to provide an optimum brewing temperature. Dedicated dual boilers eliminate the temperature fluctuations common with single boiler designs when alternating between brewing and frothing. The nickel-plated brass brew group heats quickly, and is commercial-size for a very good reason: commercial-size groups retain heat better than smaller groups. The Espresso Machine does its part to provide the right brewing temperature. The rest is up to the barista!

Grinding

Great espresso demands the freshest coffee, and the freshest coffee is always ground immediately before brewing. The most delicate aromatic compounds in coffee go stale within a few minutes of grinding, so grind only as much as you intend to brew immediately.

Dosing

Dosing is the process of measuring ground coffee into the filter basket. A single shot of espresso requires 1/4 ounce (7 grams) of coffee – a double shot, twice that. If filled level with finely ground coffee, the scoop included with the Espresso Machine is a near perfect measure for one shot of espresso.

Accomplished baristas usually don't bother making precise measurements when dosing: they simply fill the basket nearly to the brim

and sweep any excess coffee from the filter with their fingers, leaving exactly what they need. After you've had some experience dosing, leveling, and tamping your coffee, you'll be able to consistently dose your coffee by sight, just like the pros.

If you're dosing coffee without the aid of a measuring scoop, it is important not to overfill the filter basket. Coffee needs room to expand when brewing. If the coffee is crushed against the shower screen, it will prevent an even dispersion of water across the filter, leading to uneven extraction and poor espresso.

Here's how to tell if you're overfilling the filter basket:

- Fill the basket, level the coffee, and apply a good tamp (see the next section, "Proper tamping technique").
- Attach the portafilter to the brew head, then remove it immediately.
- If the coffee in the portafilter has an imprint of the shower screen or the shower screen screw, there is too much coffee in the filter basket!

Leveling

Leveling the coffee after it has been dosed into the filter is a critical technique for great espresso. If the coffee isn't evenly distributed in the filter, tamping the coffee will create areas of high and low density. The high pressure brew water will inevitably follow the path of least resistance, flowing heavily through the low density coffee – overextracting the bitter coffee compounds – and flowing lightly through the higher density coffee, underextracting the flavorful essences. This uneven extraction results in thin, weak, bitter espresso.

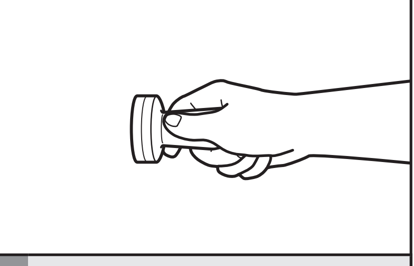
To Level Coffee In the Filter Basket:

- Make sure the filter basket is dry before adding coffee; moisture in the basket will create a path of least resistance for the brew water.
- After dosing the filter with coffee, level the coffee by sweeping a finger back and forth over the filter. Do not sweep in one direction only – this will cause the coffee to pile up on one side of the basket and produce uneven extraction. Try to impart a slight bowl shape to the coffee, with the center lower than the sides.
- Make certain there are no gaps between the coffee and the sides of the filter.

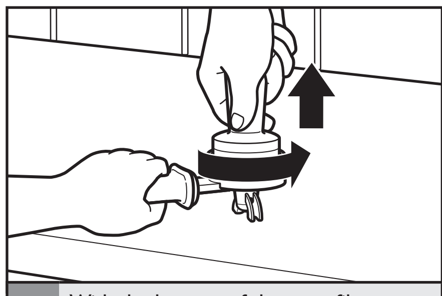
Tamping

Tamping compresses the coffee into a level disc (also called a puck) that provides uniform resistance to the high-pressure brew water. Properly leveled and tamped coffee will produce an even extraction of coffee compounds – and great espresso. Coffee that is tamped too softly will be deformed by the brew water, resulting in uneven extraction, a fast brewing time, and mediocre espresso. Coffee tamped too firmly will slow the brewing time, making for a bitter, overextracted beverage.

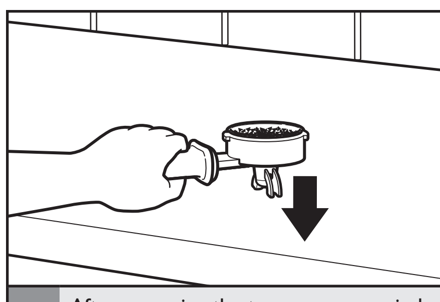
Proper tamping technique



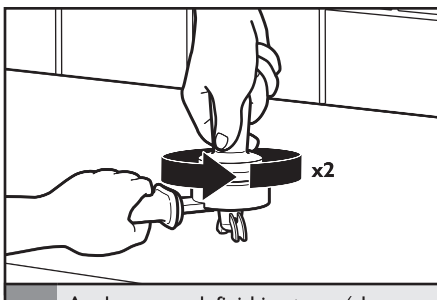
1 The tamper handle should be grasped like a doorknob, with the base of the handle firmly against the palm. When tamping, try to keep the tamper, wrist, and elbow in a straight line.



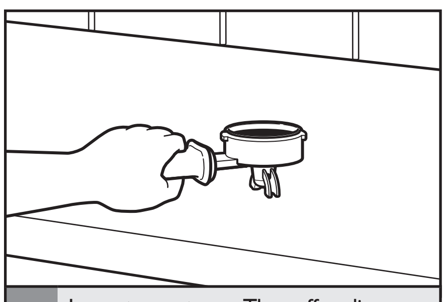
2 With the bottom of the portafilter resting on a solid surface, gently press the tamper into the coffee with the goal of creating a level surface. Remove the tamper from the filter basket with a slight twisting motion.



3 After removing the tamper, some grinds may stick to the side of the filter basket. Tap the portafilter gently on the table to jostle loose grinds onto the tamped coffee disc. Do not tap too hard, or the tamped coffee will dislodge or fracture.



4 Apply a second, finishing tamp (also called a polishing tamp). Press straight down on the coffee with about 35 pounds of pressure, then relax the force slightly (to about 20 pounds) and polish the coffee by turning the tamper completely around twice.



5 Inspect your tamp. The coffee disc should be smooth and level with no gaps between the side of the filter basket and the coffee.

Measuring Tamping Pressure
20 pounds, 30 pounds – how do you know how much tamping force you are actually using? Do what the baristas do: use a bathroom scale! Place a scale on a table or countertop, and tamp your coffee on top of it. Pretty soon, you will develop a feel for how much twenty or thirty pounds of force is.

Espresso extraction technique

Shot Volume
The brew group and boilers are heated. The fresh coffee has been ground, dosed into the portafilter, expertly leveled, and precisely tamped. Now comes the moment of truth: brewing!

For the best espresso, never extract more than a single shot (1 oz.) using the small filter basket or a double shot (2 oz.) using the large one. Brewing more will overextract the coffee and result in thin, bitter espresso.

As it pours, perfect espresso is a deep reddish brown with a thick texture like honey running off a spoon. It often forms what are called mouse-tails, or thin syrupy streams. As increasingly bitter and acidic compounds are extracted, the espresso pour will begin to lighten; in some cases, the pour will become almost white. Expert baristas will watch the pour carefully and quickly stop brewing if it starts to lighten.

Espresso Ristretto is espresso brewed with less than normal shot volume. Prepare the espresso machine to brew a double shot, but stop brewing when only 11/2 ounces have been extracted. What you've done is restrict the pour to include only the most flavorful and least bitter coffee oils and essences.

Extraction Rate
Decades of experience have shown that the best espresso – whether a single or a double shot – takes about 20–25 seconds to brew.

If your espresso is brewing much faster or slower than 20–25 seconds, and your tamping technique is good, adjust the grind! Grind finer for a slower extraction rate, and coarser for a faster one. Keep the dose and tamp the same.

Coffee is sensitive to the ambient humidity and will absorb moisture readily. This will affect the extraction rate. In a humid environment, the extraction rate will slow down; in dry conditions, the extraction rate will speed up. You may find yourself adjusting the grind according to the season – or the day's weather.

Some grinders do not allow the fine adjustments necessary to correct the extraction rate. The best solution is to invest in a quality burr grinder. If this isn't possible, experiment with the tamping pressure. Tamp with less force for a faster pour, and more force for a slower one.

The Golden Crema
A mark of fine espresso is crema, the dense golden foam of emulsified coffee oils that captures the essence of coffee flavor. Good crema should be thick and cling to the side of the cup when it's tilted; the best crema should be able to support a sprinkling of sugar for nearly 30 seconds.

Troubleshooting Espresso As It Brews
As it pours, if your espresso…

…has more of a cinnamon color, instead of being deep brown:

- make sure your brew group and boilers are fully heated
- use a less acidic blend of coffee

…is whitish with thin brown streaks:

- review your tamping technique – the tamped coffee has fractured, or a gap has developed between the coffee and the side of the filter basket

…is thin and fast-flowing:

- review your tamping technique – the tamp may not be firm enough to provide an even resistance to the brew water
- use a finer grind
- check coffee freshness

…barely dribbles out the portafilter:

- review your tamping technique – the tamp could be too firm
- use a coarser grind

Barista tips

When brewing multiple shots:

- Use a towel to clean and dry the filter basket before filling with coffee. This will help to achieve even coffee extraction.

To maintain the proper brewing temperature, it is important to keep the brew group warm, so:

- Do not rinse the portafilter with tap water – doing so will cool the filter. It's best to wipe leftover grounds from the filter with a towel.
- When you're busy with other tasks, like grinding coffee or frothing milk, keep the empty portafilter warm by attaching it to the brew head.
- Clean the frothing arm and nozzle immediately after use. See "Care and Cleaning" section.
- Lower fat milks are generally easier to froth. Skim milk can be tricky because it froths very easily, with a tendency to form large bubbles and dry peaks that mar its texture. Ultimately, the choice of milk is a matter of experimentation and taste. The most important factors in producing a superior froth are experience and good refrigeration: the colder the milk you use, the better.

Preparing Cappuccino

- The Italian word Cappuccino is derived from Capuchin, an order of monks who wear garments the color of this most popular espresso drink. A standard Cappuccino is a combination of steamed milk and espresso that's capped with a layer of frothed milk; it's usually served in a bowl-shaped cup of 6 to 7 ounce volume.
- To prepare Cappuccino, froth and steam the milk before brewing the espresso. This allows the froth to gel slightly and fully separate from the milk. Once the milk is prepared, brew a single shot (1 oz.) of espresso into a Cappuccino cup, then pour the frothed and steamed milk into the cup with a gentle shaking motion. For a show-stopping flourish, top your Cappuccino with nutmeg, cinnamon, chocolate powder, or chocolate shavings.

Preparing Café Latte

- A basic Café Latte is a single shot (1 oz.) of espresso topped with 8 to 10 ounces of steamed milk and about 1/4-inch of foamed milk. Lattes are often flavored with 1 to 2 ounces of syrup, the most popular being almond and hazelnut. If you use chocolate syrup and garnish the drink with whipped cream and chocolate shavings, you'll have that chocolate and coffee lover's dream, the Café Mocha.
- To prepare a Café Latte, you will need a pitcher larger than the one supplied with the Espresso Machine. A 16 ounce capacity pitcher is perfect. Fill the pitcher 1/2 full with cold milk. The steaming technique for Lattes is almost the same as Cappuccino, except the goal is to impart a velvety texture to the milk while minimizing froth. Keep the frothing nozzle deeper in the milk so the milk volume expands more slowly. No large bubbles or froth should form.
- Once the milk is prepared, brew the espresso into a Latte mug, add the syrup if any, and gently fill with steamed milk.

Glossary of espresso drinks

Americano
6 to 8 ounces of hot water added to a single shot of espresso. This makes a superb cup of coffee.

Café Latte
8 to 10 ounces of steamed milk added to a single shot of espresso. Lattes are often flavored with 1 to 2 ounces of syrup.

Café Mocha
A Café Latte with several ounces of chocolate syrup added, and usually topped with whipped cream and chocolate flakes. It can also be prepared without syrup using steamed chocolate milk.

Cappuccino
A standard Cappuccino is a combination of steamed milk and espresso that's capped with a layer of frothed milk; it's usually served in a bowl-shaped cup of 6 to 7 ounce volume. Powdered cocoa or cinnamon may be sprinkled on top as a garnish.

Classic Cappuccino
Classic Cappuccino is common in Italy, and is simply espresso topped with frothed milk.

Doppio
A double shot of espresso.

Espresso Breve
Espresso with steamed half & half poured on top.

Espresso Con Panna
Espresso topped with a dollop of whipped cream.

Espresso Lungo
Espresso "pulled long" – that is, brewed with a greater than normal shot volume. This technique produces caffeine-heavy espresso which is thinner, lighter-colored, and less full-bodied than normal. To make Espresso Lungo, brew 1.5 oz. using the small filter basket, or 3 oz. using the large filter basket. Use a slightly coarser grind to keep the brewing time between 20–25 seconds; extending the brewing time beyond 30 seconds will make the Espresso Lungo excessively bitter.

Espresso Lungo is often used to make stronger-tasting Americanos or Lattes.

Espresso Macchiato
Espresso with a dab of steamed milk added to the top.

Espresso Ristretto
An espresso "pulled short" – that is, brewed with less than normal shot volume to maximize flavor and minimize bitterness. For ristretto, simply brew about 3/4 oz. using the small filter basket or 1.5 oz. using the large basket.

Glossary of Espresso Machine parts

Brew group
The part of the Espresso Machine that holds all the working parts that allow you to brew your drink. There are two brew groups on your Espresso Machine. The first holds the On/Off Power button, the On indicator light, the Espresso button, the brew head, and the shower-screen. The portafilter attaches to this brew group. The second brew group holds the Hot Water button, the steam dial, and the frothing arm/nozzle.

Brew head
The round area that allows you to attach the portafilter when brewing espresso.

Shower-screen and Shower-screen brush
Water comes through the shower-screen at a precise speed in order to extact a perfect shot of espresso from the filter basket. The shower-screen brush allows you to gently clean the shower-screen between uses so that the water flow is not blocked.

Portafilter
The portafilter holds the filter basket filled with espresso grounds in place on the brew head, and has a long handle for ease of use.

Filter baskets
The small filter basket brews one (1-oz.) shot of espresso. The large filter basket brews 2 oz. of espresso.

Tamper
This tool is used to compress or "polish" your espresso grounds in the filter basket.

Frothing arm and Frothing nozzle
The frothing arm and nozzle allow you to make steamed milk for espresso drinks. The arm adjusts horizontally and vertically, allowing you to position the nozzle in a comfortable working position. The nozzle is designed to enhance frothing.

Steam dial
Precisely controls the pressure and volume of steam coming through the frothing nozzle.

Frothing pitcher
The 11 ounce stainless steel pitcher is shaped especially for frothing milk, and has a spout designed for latte art.

Espresso temperature gauge
This gauge reads the temperature of your espresso brewing boiler, which must be heated to the right temperature to extract a shot of espresso.

Frother temperature gauge
This gauge reads the temperature of your steam boiler, which must be heated to the right temperature to produce steam for frothing milk.

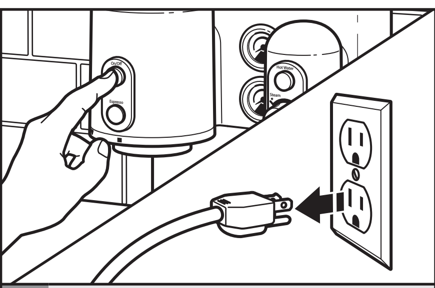
Drip plate and Drip tray
The drip plate sits inside the drip tray and catches any spilled espresso while the machine is in use.

Cup rail
The top of the Espresso Machine is a good place to warm your espresso cups before making espresso. The cup rail will keep cups from falling off the top while warming.

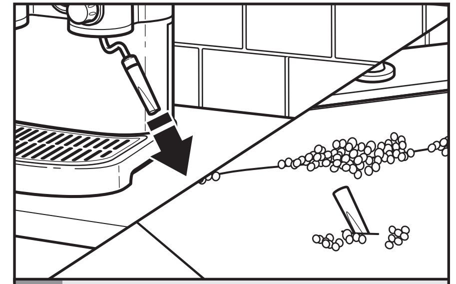
Cleaning the Espresso Machine

Keeping the Espresso Machine clean is vital to brewing the best espresso possible. You might notice that your machine is taking longer to brew, or the brew head is spewing or sputtering. These can be signs that it's time to clean your Espresso Machine. Stale coffee oils on the portafilter, filter baskets, and shower screen will ruin the flavor of the most expertly prepared coffee, and any milk left on the frothing arm should be removed for best performance and taste.

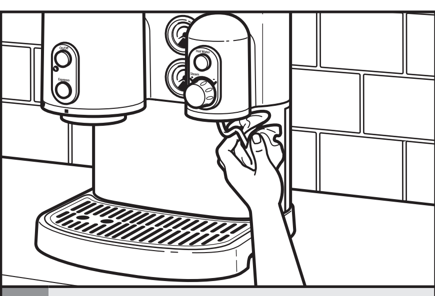
Cleaning the frothing arm and nozzle



1 Turn off the Espresso Machine. Unplug the Espresso Machine from the wall outlet, or disconnect power. Let the Espresso Machine, and any attached parts or accessories, cool.



2 The frothing arm and nozzle should always be cleaned after milk is frothed. Remove the frothing sleeve from the frothing nozzle by pulling it downward. The frothing sleeve can be washed in warm, soapy water. Make sure any openings in the sleeve are free of residue.



3 Wipe the frothing arm and nozzle with a clean damp cloth. Do not use an abrasive scouring pad.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

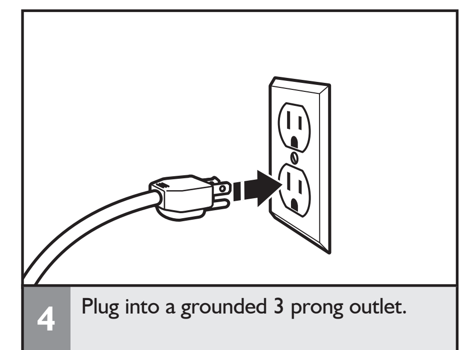
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

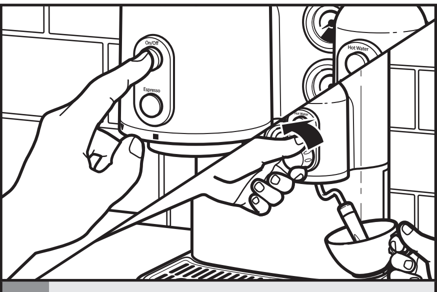
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

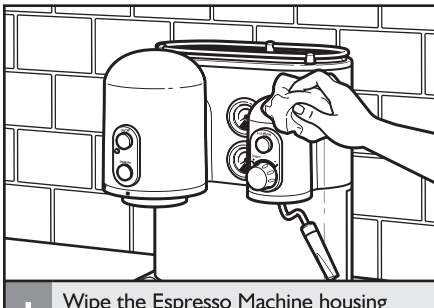


4 Plug into a grounded 3 prong outlet.

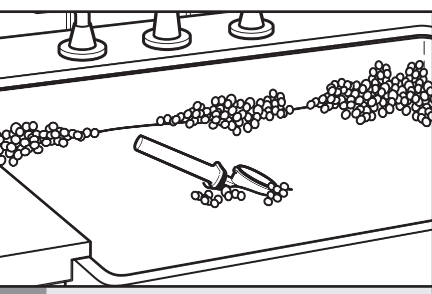


5 Turn on the Espresso Machine; let the boilers reach operating temperature. Point the frothing arm into an empty cup and momentarily open the steam dial to run steam through the frothing nozzle. This will clean the nozzle tip.

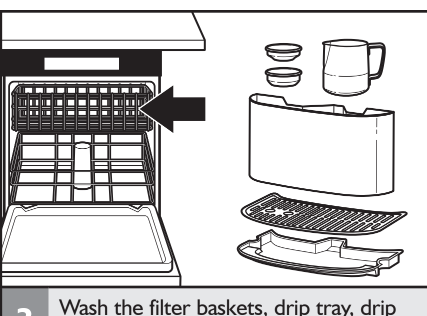
Cleaning the housing, filters, drip tray, drip plate, reservoir, and pitcher



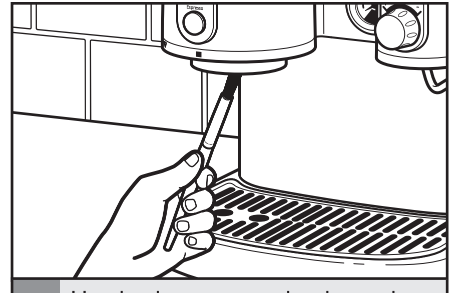
1 Wipe the Espresso Machine housing with a clean damp cloth and dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning the Espresso Machine, or any part or accessory.



2 Wash the portafilter in warm, soapy water and rinse with clean water. Dry with a soft cloth. Do not wash the portafilter in a dishwasher.



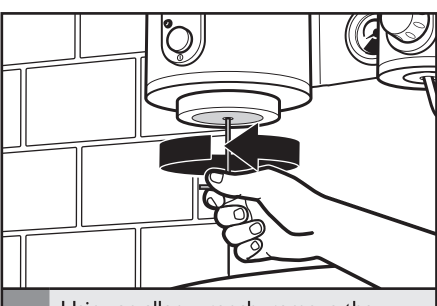
3 Wash the filter baskets, drip tray, drip plate, water reservoir, and frothing pitcher in the top rack of a dishwasher, or by hand in warm, soapy water. If washing by hand, be sure to rinse with clean water and dry with a soft cloth.



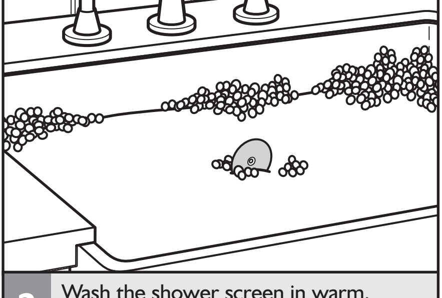
4 Use the shower screen brush or a damp cloth to brush or wipe coffee grounds from the brew head gasket and shower screen.

Cleaning the shower screen

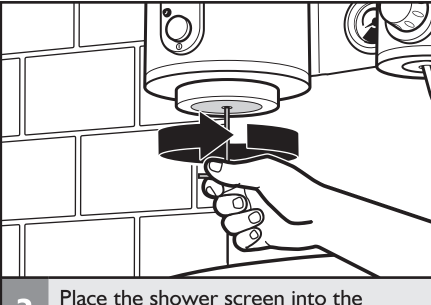
Once every 75 to 100 shots of espresso, the shower screen should be removed from the brew head to clean thoroughly.



1 Using an allen wrench, remove the screw at the center of the shower screen by turning it counter-clockwise. Once the screw is free, the shower screen should drop from the brew head.



2 Wash the shower screen in warm, soapy water, and rinse with clean water. Do not wash the shower screen in a dishwasher.

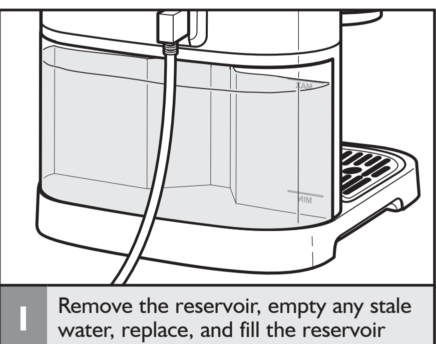


3 Place the shower screen into the brew head with the smooth side facing down, and attach with the shower screen screw. Turn the screw clockwise until snug.

NOTE: When the shower screen is attached, the center screw should be flush with the surface of the screen. If it is not, remove the screen, turn it over, and re-attach.

Priming after long periods of non-use

For the best tasting espresso, prime the Espresso Machine with fresh water after a long period of non-use. Priming will also ensure that the boilers are filled and the Espresso Machine is ready to operate.

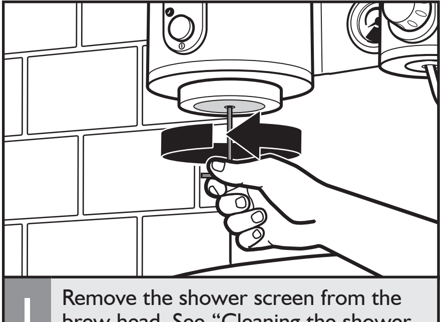


1 Remove the reservoir, empty any stale water, replace, and fill the reservoir with fresh water to the max fill line.

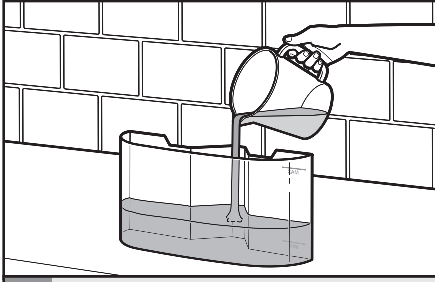
2 Fill the boilers with the fresh water. For instructions, see “Rinsing and filling the boilers” section.

Descaling

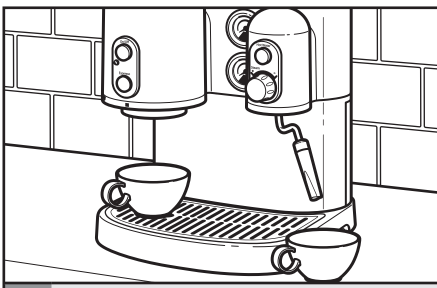
Calcium deposits (“scale”) from water will build up in the Espresso Machine over time and may impair espresso quality. Scale should be removed every four months; local hard-water conditions may require more frequent descalings. Use a packaged descaling agent or appropriate decalcification tablets to remove scale. These can be found online, or at coffee specialty shops. KitchenAid does not recommend using vinegar and water solutions or home remedies in place of a commercial descaler for the Espresso Machine.



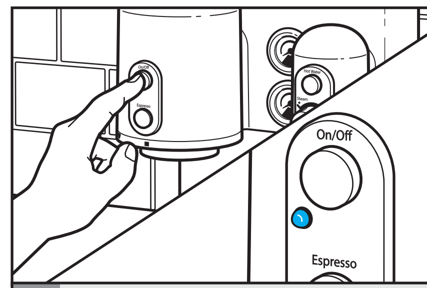
1 Remove the shower screen from the brew head. See “Cleaning the shower screen” section for instructions.



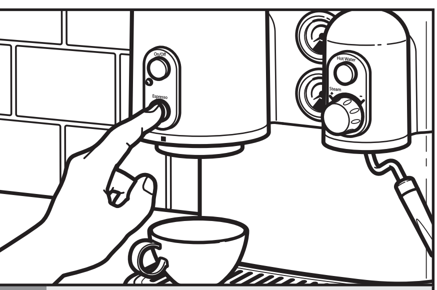
2 Make certain the water reservoir is empty. Following the directions on the descaling agent packet, mix the descaling solution and add it to the reservoir.



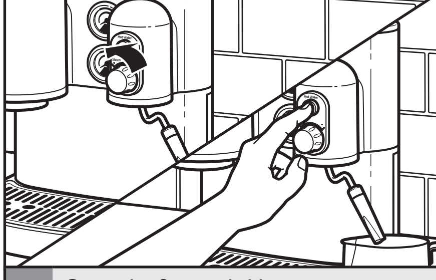
3 To catch the cleaning solution, place a large cup under the brew head (do not attach the portafilter), and another under the frothing nozzle.



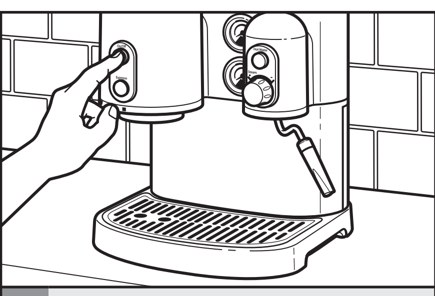
4 Press and hold the ON/OFF power button until the ON indicator lights up. It is not necessary for the boilers to heat before proceeding to the next step.



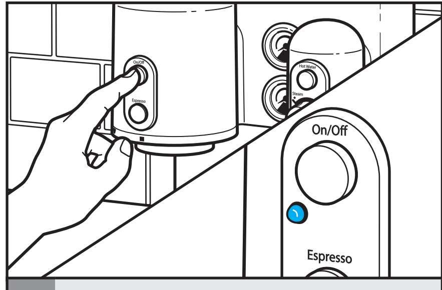
5 Press the ESPRESSO button and dispense cleaning agent through brew head for 15 seconds; press the ESPRESSO button again to shut off.



6 Open the Steam dial by turning it counter-clockwise, then press and hold the HOT WATER button for 15 seconds to dispense cleaning agent through the frothing arm and nozzle.



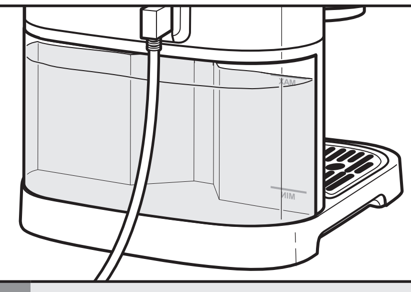
7 Press the ON/OFF power button to turn the Espresso Machine off.



8 Wait 20 minutes, then repeat steps 4–7. Every 20 minutes, keep repeating steps 4–7 until nearly all the solution in the reservoir has been run through the Espresso Machine. Do not allow the reservoir to run completely dry.

NOTE: After each repetition, be sure to check that there is enough water in the reservoir by easily pulling the reservoir out to the side, before starting another cycle.

CARE AND CLEANING



9 Remove the water reservoir and rinse with fresh water, then replace and fill with fresh water to the max fill line. Press and hold the ON/OFF power button until the ON indicator lights up, and flush the Espresso Machine by quickly dispensing the contents of the reservoir, alternating between the brew head and frothing arm. Do not allow the water reservoir to run completely dry.



10 Attach the shower screen to the brew head. See “Cleaning the shower screen” section for instructions. Be sure to add additional fresh water to the reservoir for brewing.

TROUBLESHOOTING

1. If the power light remains off and the boilers fail to heat when the On/Off power button is pressed:

- Check to see if the Espresso Machine is plugged in; if it is, unplug the Espresso Machine, plug it back in, and press the ON/OFF power button again. If the Espresso Machine still does not operate, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Espresso Machine is connected to and make certain the circuit is closed.

2. If coffee does not flow from the portafilter, the…

- water reservoir may be empty, or the brewing boiler may not be filled
- reservoir siphon hose may be kinked or improperly placed
- shower screen may require cleaning
- Espresso Machine may need to be descaled
- coffee may be too finely ground
- coffee may be too firmly tamped

3. If the water pump is noisy, the…

- water reservoir may be empty
- reservoir siphon hoses may be kinked or improperly placed
- boilers may not be filled

4. If water leaks from the portafilter…

- the portafilter may not be properly attached to the brew head
- coffee grinds may be clinging to rim of portafilter or brew head gasket
- the brew head gasket may be dirty or worn

5. If little steam or froth is being produced, the…

- frothing boiler may not be at operating temperature
- steam dial may not completely open
- frothing nozzle may be need to be cleaned
- water reservoir may be empty, or the frothing boiler may not be filled

If the problem cannot be fixed with the steps above, see the “Warranty” section.*

*DO NOT return the Espresso Machine to the retailer – they do not provide service.

KitchenAid® Pro-Line Total Replacement Limited Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for KitchenAid Pro-Line products operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Limited Total Replacement Warranty:	Five Years from the date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Pro-Line product. See the next page for details on how to arrange for replacement, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-832-7173.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when your Pro-Line product is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Pro-Line product to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Pro-Line products operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO FIVE YEARS OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties or merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY KitchenAid makes no representations about the quality, durability or need for service or repair of this appliance other than the representations contained in this Warranty. If you want longer or more comprehensive coverage than the limited warranty that comes with this appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying a service contract.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPLACEMENT OR REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Pro-Line product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our five-year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-832-7173** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Pro-Line product, use the carton and packing materials to pack up your original Pro-Line product.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, KitchenAid Canada will replace your Pro-Line product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our five-year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, take the Pro-Line product or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre.

In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Pro-Line product will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-832-7173**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-832-7173** or write to:
Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased your Pro-Line product for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-832-7173**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Français

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.proline.kitchenaid.com.**

TABLE DES MATIÈRES

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie du ticket de caisse détaillé indiquant la date d'achat de votre machine à espresso. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser votre machine à espresso, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'achat ______________________________

Nom du magasin ______________________________

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**
⚠AVERTISSEMENT	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surface chaude. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout incendie, choc électrique ou blessure corporelle, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer.

6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, lorsqu'il ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher de sa prise murale. Pour la mise hors tension, éteindre l'appareil, puis le débrancher de sa prise murale.
12. Ne pas nettoyer la machine à espresso avec des nettoyants abrasifs, des tampons en laine d'acier ou tout autre matériau abrasif.
13. Ne pas utiliser l'appareil dans un autre cadre que l'usage domestique pour lequel il est conçu.
14. Utiliser la production de vapeur avec la plus grande prudence.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension: 120 volts C.A. uniquement

Fréquence: 60 Hz

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

MIEUX CONNAÎTRE VOTRE MACHINE À ESPRESSO

Pièces et accessoires *

Jauge de température de la chaudière à espresso

Rail du plateau chauffe-tasse

Bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt)

Témoin lumineux de mise en marche

Bouton Espresso

Tête d'infusion

Porte-filtre

Bouton Hot Water (eau chaude)

Bouton rotatif de réglage de la vapeur

Bras de moussage

Réservoir d'eau

Buse de moussage

Jauge de température de la chaudière à vapeur

Grille d'égouttement (se loge à l'intérieur du bac d'égouttement)

Récipient à mousser

Paniers-filtre

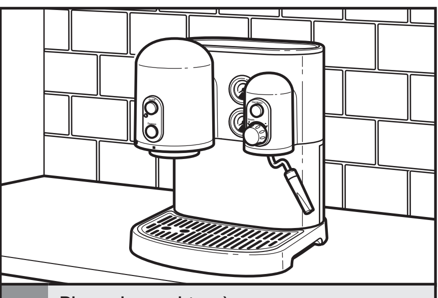
Mesure à café et brosse pour tamis de douchette

Tasseur à café

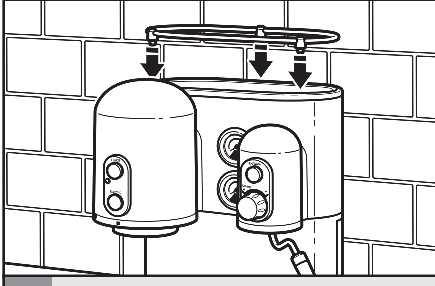
Français

* Un glossaire décrivant les pièces de la machine à espresso est disponible dans la section "Conseils pour de bons résultats".

Préparation de la machine à espresso pour utilisation

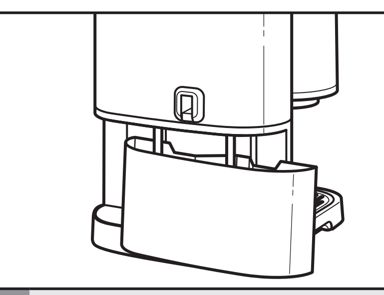


1 Placer la machine à espresso sur une surface propre, sèche et plane.

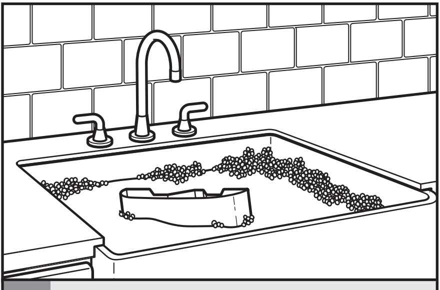


2 Aligner les trois tiges du rail du plateau chauffe-tasse sur les trous situés au sommet de la machine à espresso. Pousser ensuite fermement les tiges dans les trous.

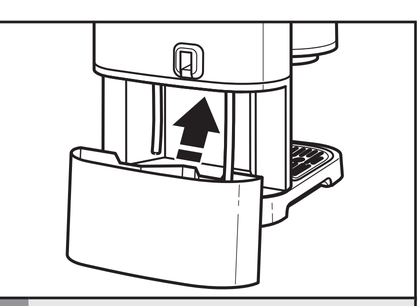
Lavage du réservoir d'eau



1 Soulever légèrement le réservoir, et le retirer en dégageant le fond du réservoir de la machine à espresso.



2 Laver le réservoir dans une eau chaude et savonneuse et rincer à l'eau propre. Le réservoir peut également être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



3 Remettre le réservoir en place dans la machine à espresso, en s'assurant que les tuyaux d'eau sont placés à l'intérieur du réservoir. Les nervures situées au bas du réservoir s'insèrent dans les rainures situées sur la base de la machine.

Branchement de la machine à espresso

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

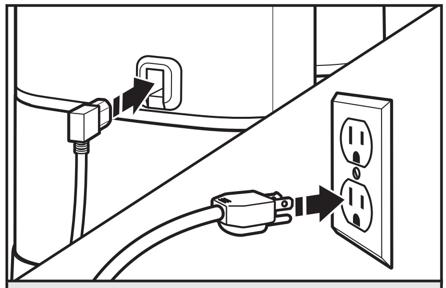
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



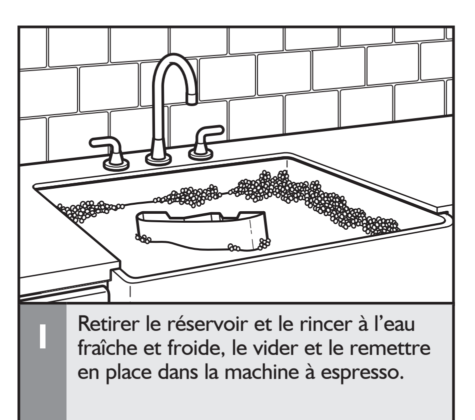
Insérer l'extrémité du cordon d'alimentation dépourvu d'alvéoles dans la prise située à l'arrière de la machine à espresso. Brancher l'autre extrémité du cordon dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE À ESPRESSO

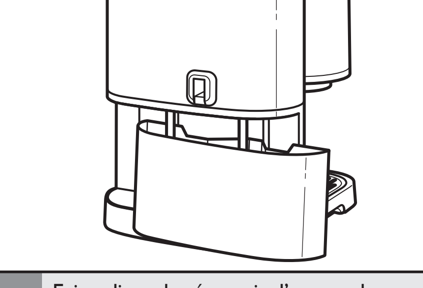
Rinçage et remplissage des chaudières

Les chaudières doivent être remplies et rincées avant la première utilisation de la machine à espresso. Les chaudières doivent également être nettoyées lorsque :

- la machine à espresso n'a pas été utilisée pour une durée prolongée
- le réservoir d'eau se vide en cours d'utilisation (ceci peut endommager la machine à espresso)
- plusieurs boissons sont préparées à la vapeur sans que l'on utilise la fonction d'infusion d'espresso ou de distribution d'eau chaude



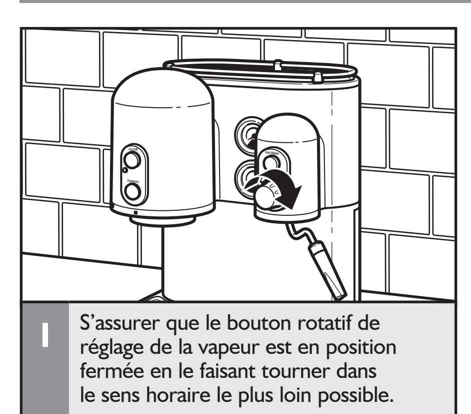
1 Retirer le réservoir et le rincer à l'eau fraîche et froide, le vider et le remettre en place dans la machine à espresso.



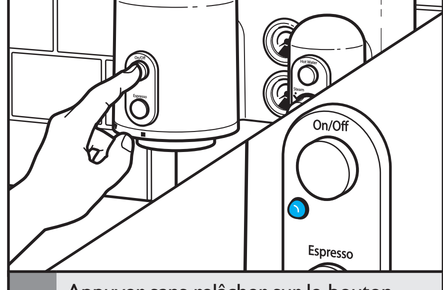
2 Faire glisser le réservoir d'eau sur la gauche ou sur la droite pour dégager le sommet, et le remplir d'eau fraîche et froide jusqu'à la ligne "max fill" (remplissage maximal).

IMPORTANT : L'eau distillée ou l'eau minérale peuvent endommager la machine à espresso. Ne pas en utiliser pour infuser l'espresso.

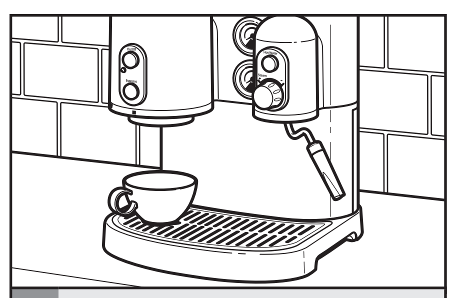
Chauffage des chaudières



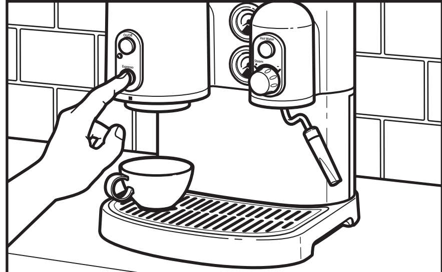
1 S'assurer que le bouton rotatif de réglage de la vapeur est en position fermée en le faisant tourner dans le sens horaire le plus loin possible.



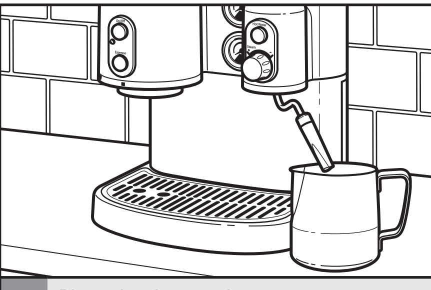
2 Appuyer sans relâcher sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) jusqu'à ce que le témoin lumineux de mise en marche s'illumine. Les deux chaudières commencent à chauffer, et les fonctions Espresso et Eau chaude commencent à fonctionner.



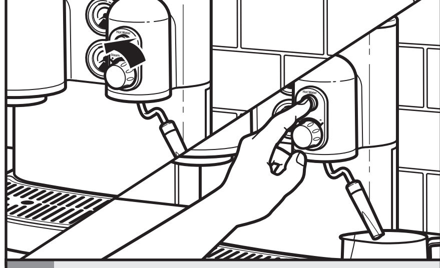
3 Placer une tasse à café sous la tête d’infusion. Ne pas fixer le porte-filtre sur la tête d’infusion.



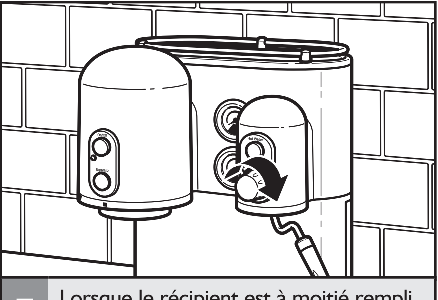
4 Appuyer sur le bouton Espresso pour activer la pompe à eau et remplir d’eau la chaudière à infusion. Après quelques secondes, l’eau s’écoule de la tête d’infusion. Lorsque la tasse est remplie, appuyer une nouvelle fois sur le bouton Espresso pour arrêter la pompe à eau. La chaudière à infusion est à présent prête à l’emploi.



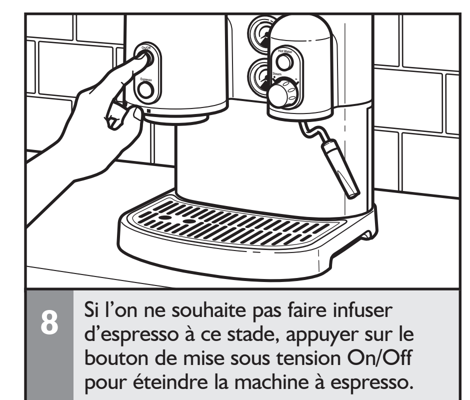
5 Placer le récipient à mousser sous la buse de moussage.



6 Placer lentement le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position ouverte en le tournant dans le sens antihoraire. Appuyer sans relâcher sur le bouton Hot Water (eau chaude) pour activer la pompe à eau et remplir la chaudière à mousser. Après quelques secondes, l’eau s’écoule de la buse.



7 Lorsque le récipient est à moitié rempli, relâcher le bouton Hot Water (eau chaude) et placer le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position fermée en le tournant jusqu'au bout dans le sens horaire. La chaudière à mousser est à présent prête à l'emploi.

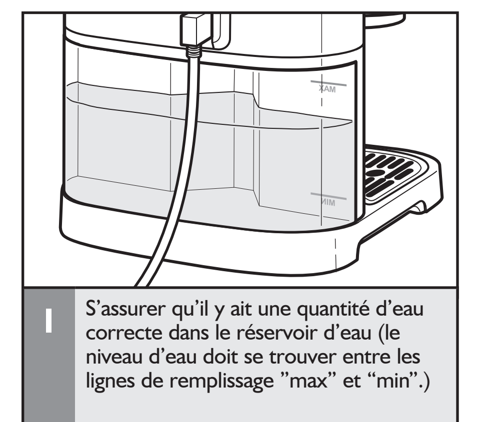


8 Si l'on ne souhaite pas faire infuser d'espresso à ce stade, appuyer sur le bouton de mise sous tension On/Off pour éteindre la machine à espresso.

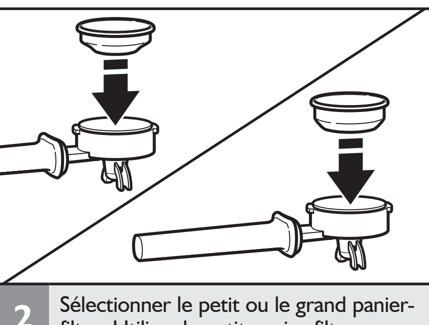
REMARQUE : Ne pas appuyer sur les boutons Espresso ou Hot Water (eau chaude) lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Cela pourrait endommager la pompe à eau.

Infusion de l'espresso

Il faudra un peu de temps et d'entraînement avant de parvenir à infuser la tasse d'espresso parfaite sur n'importe quelle machine à espresso manuelle. Plusieurs essais seront sans doute nécessaires avant de pouvoir produire l'espresso idéal à la consistance parfaite, à la saveur délicate avec une crema dorée. Quelques semaines de pratique régulière sur cette machine à espresso suffiront pour préparer une tasse d'espresso parfaite à chaque fois. Pour peaufiner la technique d'infusion de l'espresso et obtenir de meilleurs résultats, consulter la section "Conseils pour de bons résultats".

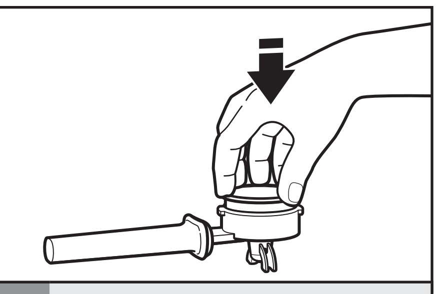


1 S'assurer qu'il y ait une quantité d'eau correcte dans le réservoir d'eau (le niveau d'eau doit se trouver entre les lignes de remplissage "max" et "min".)

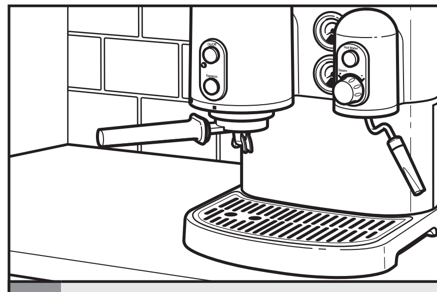


2 Sélectionner le petit ou le grand panier-filtre. Utiliser le petit panier-filtre pour préparer une dose unique d'espresso (1 oz [30 ml]) et le grand panier-filtre pour préparer une double dose d'espresso (2 oz [59 ml]). Le petit panier-filtre peut être utilisé avec des dosettes de café en papier*.

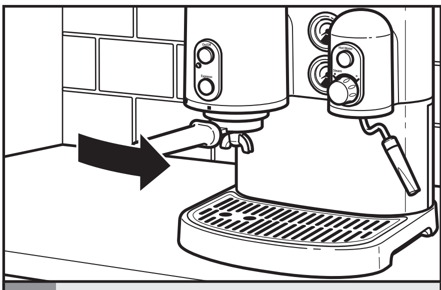
*Les dosettes de café en papier sont disponibles en boutiques de café spécialisées, ou en ligne.



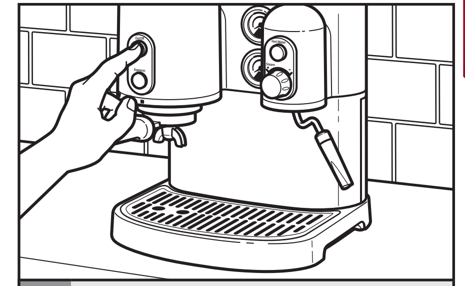
3 Insérer le panier-filtre dans le porte-filtre et appuyer jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Ne pas remplir le filtre de café à ce stade.



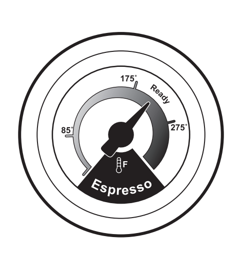
4 Placer le porte-filtre sous la tête d'infusion et aligner la poignée avec la flèche située sur le côté gauche.



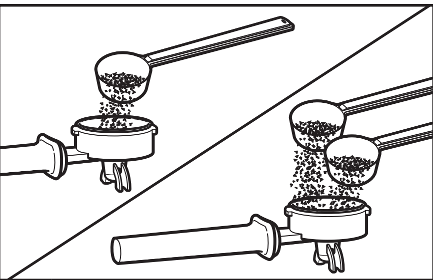
5 Relever le porte-filtre à l'intérieur de la tête d'infusion et serrer fermement sur la droite. Lorsque le porte-filtre est bien en place, la poignée est orientée vers l'avant ou légèrement vers la droite.



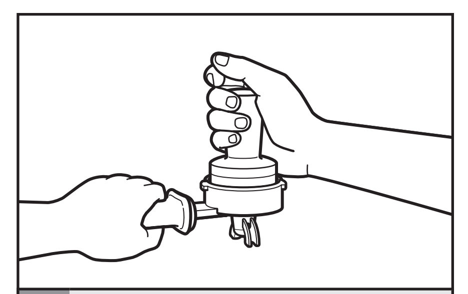
6 Appuyer sans relâcher sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) jusqu'à ce que le témoin lumineux de mise en marche s'illumine.



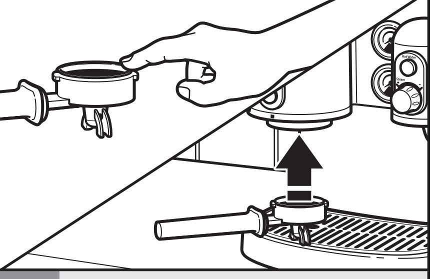
7 Compter environ 6 minutes pour que la machine à espresso atteigne sa température de fonctionnement. Lorsque l'aiguille de la jauge de température de la chaudière à espresso atteint la zone "ready" (prêt), la machine à espresso est prête à infuser.



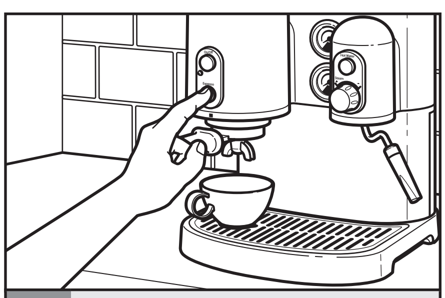
8 Faire tourner la poignée du porte-filtre sur la gauche pour retirer le porte-filtre de la tête d'infusion. Placer une mesure rase de café moulu (ou une dosette de café en papier) dans le petit panier-filtre, ou deux mesures de café moulu dans le grand panier-filtre. S'assurer d'utiliser une fine mouture pour espresso.



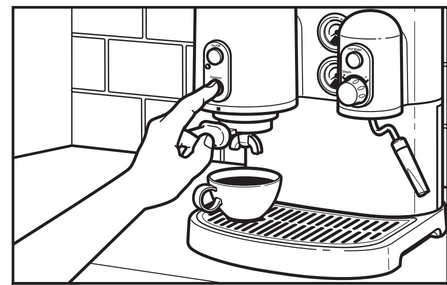
9 Tasser fermement le café à l'aide du tasseur, en imprimant un mouvement de torsion. S'assurer que la surface du café soit aussi plane que possible. Pour plus de détails, consulter les chapitres "Arasement" et "Tassage" dans la section "Conseils pour de bons résultats".



10 Essuyer l'excès de café sur les bords du porte-filtre, et insérer le porte-filtre dans la tête d'infusion.

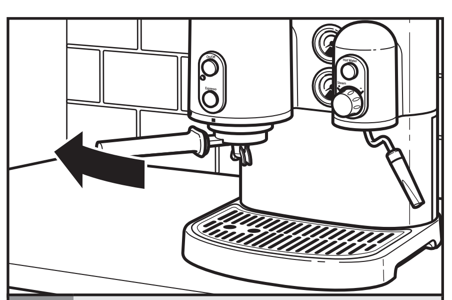


11 Placer une ou deux tasses à espresso sur la grille d'égouttement, en-dessous des becs du porte-filtre. Appuyer sur le bouton Espresso, et l'espresso commence à couler dans les tasses.



12 Lorsque la quantité désirée d'espresso est infusée (1 oz [30 ml] avec le petit panier-filtre ou 2 oz [59 ml] avec le grand panier-filtre), appuyer sur le bouton Espresso pour arrêter l'infusion.

REMARQUE : Ne pas retirer le porte-filtre durant l'infusion.



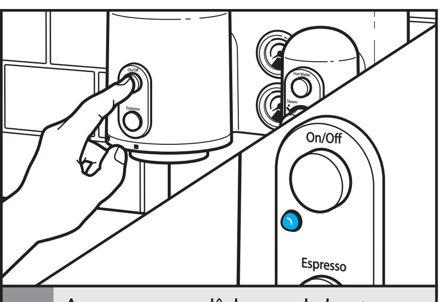
13 La machine à espresso est équipée d'une valve électromagnétique à 3 voies qui libère instantanément la pression dans la chambre d'extraction lorsque la pompe à eau est éteinte, pour que le porte-filtre puisse être retiré immédiatement après l'infusion. Faire tourner la poignée du porte-filtre sur la gauche pour retirer le porte-filtre. Tapoter le panier-filtre au-dessus d'une poubelle pour éliminer le marc de café.

14 Après avoir retiré le porte-filtre, placer une tasse sous la tête d'infusion et appuyer sur le bouton Espresso pendant une ou deux secondes. Ceci nettoie le tamis de douchette et rince les huiles et le marc de café qui auraient pu s'introduire dans la tête d'infusion.

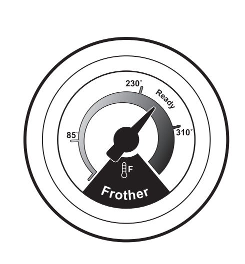
REMARQUE : Éviter de heurter la poignée du porte-filtre lorsque l'on élimine le marc de café du panier-filtre.

Moussage et chauffage à la vapeur du lait

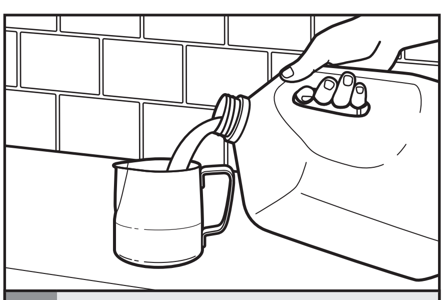
Le moussage et le chauffage du lait à la vapeur nécessitent un peu d'entraînement, mais la rapidité de vos progrès ne manquera pas de vous surprendre. La machine à espresso est fournie avec tous les outils nécessaires : un récipient en acier inoxydable de 11 onces (325 ml) conçu spécialement pour le moussage et doté d'un bec parfait pour le latte art, un bras de moussage réglable horizontalement et verticalement pour un plus grand confort de travail, une buse de moussage conçue pour améliorer le moussage, et un bouton rotatif permettant de contrôler avec précision le volume de vapeur du moussage.



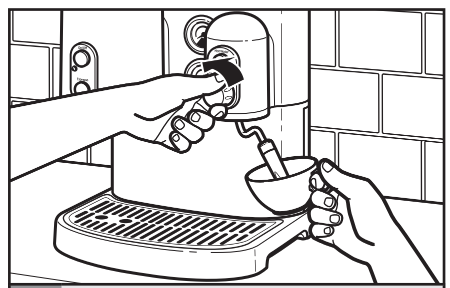
1 Appuyer sans relâcher sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) jusqu'à ce que le témoin lumineux de mise en marche s'illumine.



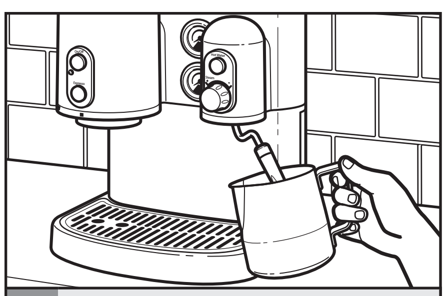
2 Compter environ 6 minutes pour que la machine à espresso atteigne sa température de fonctionnement. Lorsque l'aiguille de la jauge de température de la chaudière à mousser atteint la zone “ready” (prêt), la machine à espresso est prête pour le moussage.



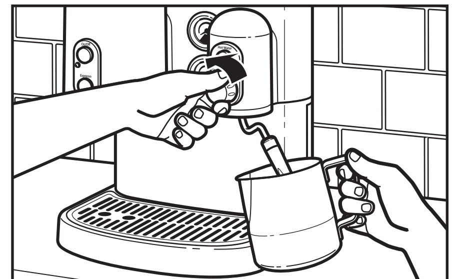
3 Remplir le récipient à mousser à 1/3 de lait froid.



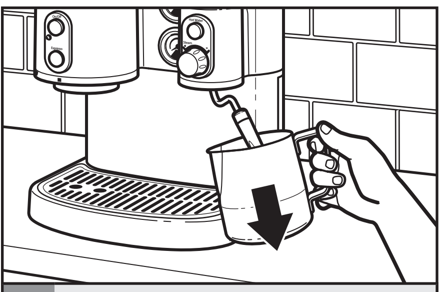
4 Tout en pointant le bras de moussage dans une tasse vide, placer le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position ouverte pendant un moment pour purger l'excès d'eau du tuyau. Pour ouvrir, tourner lentement le bouton rotatif dans le sens antihoraire. Pour fermer, tourner lentement le bouton rotatif dans le sens horaire jusqu'au bout.



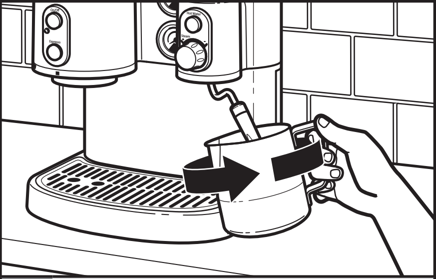
5 Avec le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position fermée, régler le bras de moussage en position de travail confortable, et immerger l'extrémité de la buse de moussage dans le récipient à mousser, juste sous la surface du lait.



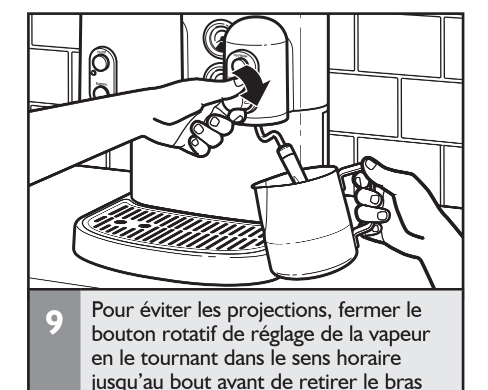
6 Placer le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position ouverte en le tournant lentement dans le sens antihoraire. Plus on tourne le bouton rotatif, plus on libère de vapeur. Incliner le récipient sur le côté pour créer un mouvement de tourbillon dans le lait, tout en maintenant l'extrémité de la buse de moussage à environ 1/4 de pouce sous la surface du lait.



7 Au fur et à mesure que la mousse se répand, il est nécessaire d'abaisser le récipient. Cette phase du moussage s'appelle l'étirement. Lorsque la mousse de lait occupe environ les 3/4 du récipient, abaisser la buse de moussage dans le récipient pour achever de chauffer le lait à la vapeur.



8 Garder le récipient incliné pour maintenir un mouvement de tourbillon dans le lait. Chauffer le lait à la vapeur jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 140 à 16 °F (60 a 74 °C). (À ces températures, le récipient devient extrêmement chaud au toucher.) Éviter d'ébouillanter le lait ce qui arrive à 175 °F (79 °C).



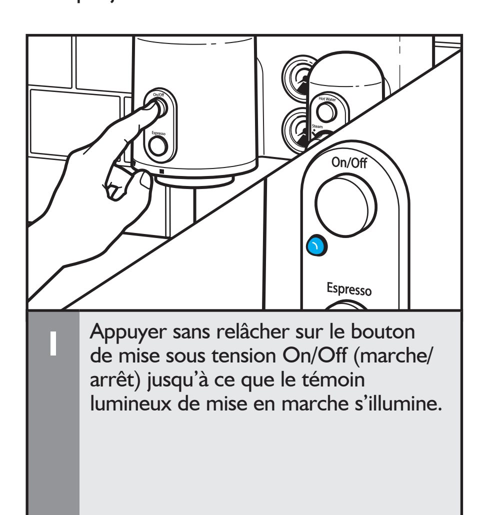
9 Pour éviter les projections, fermer le bouton rotatif de réglage de la vapeur en le tournant dans le sens horaire jusqu'au bout avant de retirer le bras de moussage du lait.

REMARQUE : Lorsque l'on apprend à faire mousser le lait, KitchenAid recommande l'utilisation d'un thermomètre de cuisine ordinaire pour déterminer le moment où le lait atteint une température de 140 °F à 165 °F (60 a 74 °C). En général, le récipient est presque trop chaud au toucher lorsque cette température est atteinte.

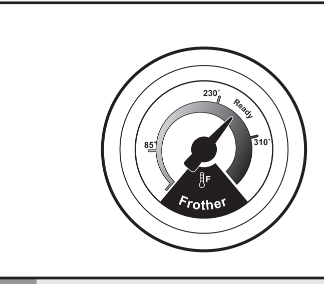
Distribution d'eau chaude

Le bras de moussage distribue également de l'eau chaude. C'est une solution pratique pour préparer un americano, du thé ou du chocolat chaud. On peut aussi réchauffer une demi-tasse avant l'infusion de l'espresso en y versant de l'eau chaude.

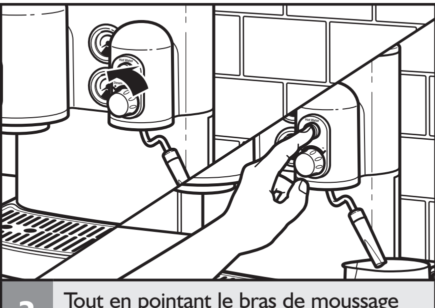
REMARQUE : AToujours verser l'eau chaude dans un récipient vide. Verser de l'eau chaude dans une tasse ou un récipient contenant déjà d'autres ingrédients peut provoquer des projections.



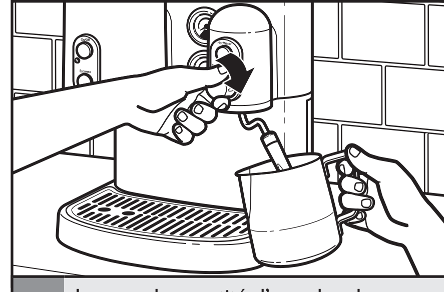
1 Appuyer sans relâcher sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) jusqu'à ce que le témoin lumineux de mise en marche s'illumine.



2 Compter environ 6 minutes pour que la machine à espresso atteigne sa température de fonctionnement. Lorsque l'aiguille de la jauge de température de la chaudière à mousser atteint la zone "ready" (prêt), la machine à espresso est prête à distribuer de l'eau chaude.



3 Tout en pointant le bras de moussage dans une tasse vide, placer le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position ouverte en le tournant lentement dans le sens antihoraire. Appuyer sans relâcher sur le bouton Hot Water (eau chaude) pour faire couler l'eau chaude.



4 Lorsque la quantité d'eau chaude souhaitée a été versée, relâcher le bouton Hot Water et placer le bouton rotatif de réglage de la vapeur en position fermée en le tournant jusqu'au bout dans le sens horaire.

REMARQUE : De la vapeur de moussage résiduelle peut s'échapper de la buse avant que l'eau chaude s'écoule. Cela peut prendre quelques secondes avant que l'eau chaude commence à s'écouler de la buse.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Qu'est-ce qu'un espresso?

La création de l'espresso remonte aux années 1800, dans une tentative de faire infuser du café rapidement sur demande, tasse par tasse. L'objectif était de servir le café le plus frais et savoureux possible, tout en évitant le goût brûlé et altéré du café réchauffé sur la cuisinière. Pour accélérer le processus d'infusion, les pionniers du café ont eu l'idée d'utiliser la pression pour faire passer l'eau de force à travers le café moulu. Cette pression était à l'origine fournie par la vapeur, laquelle fut successivement remplacée par de l'air comprimé, des pistons actionnés par leviers, et finalement par une pompe à eau électrique.

Au fil des décennies, les éléments de l'infusion de l'espresso ont été testés et peaufinés pour parvenir aux normes utilisées de nos jours : une once (30 ml) d'espresso véritable est obtenue en exposant 1/4 d'once (7 grammes) de café finement moulu et tassé à de l'eau chauffée à 195-205 °F (91-96 °C)à une pression de 130 lb (9 bars). En 25 secondes seulement, la plus grande partie des savoureux arômes et des huiles du café est extraite, mais pas les composants et arrière-goûts les plus amers.

Lorsque le café moulu est frais et l'infusion est effectuée correctement, l'eau d'infusion pressurisée émulsionne les huiles du café pour former une écume dorée appelée “crema”, qui offre à une tasse d'espresso une saveur et un arôme incomparables.

Surextraction et sous-extraction

Pour infuser une bonne tasse d'espresso, il est nécessaire de comprendre ce qui se passe dans la tasse lorsque le café est mis en contact avec de l'eau. Environ 30 % d'un grain de café torréfié est composé d'éléments solubles à l'eau. 20 % de ces éléments se dissolvent plutôt facilement tandis que les 10 % restants nécessitent un peu plus de travail, ce qui est une bonne chose, car ces 10 % de matières moins solubles ont un goût acide, amer et généralement désagréable. L'objectif de la préparation de tout café est de parvenir à extraire les huiles et composants facilement solubles, tout en laissant le reste dans le marc.

Si le café moulu stagne trop longtemps dans l'eau, tous les composants solubles sont extraits, et l'infusion a un goût très amer. C'est ce qu'on appelle la surextraction. À l'inverse, la sous-extraction se produit lorsque le café n'est pas resté suffisamment longtemps en contact avec l'eau d'infusion, laissant les saveurs et arômes essentiels emprisonnés dans le marc. La sous-extraction donne un café au goût fade.

La surextraction, la sous-extraction ou l'infusion parfaite du café dépendent de plusieurs facteurs, notamment le ratio entre café et eau d'infusion, la finesse de la mouture, la température d'infusion, et la durée pendant laquelle l'eau est en contact avec le café. Tous ces facteurs sont affectés, directement ou non, par la technique du barista.

Avant l'infusion : les éléments d'un bon espresso

Avant même de brancher la machine à espresso, il faut rassembler plusieurs éléments pour préparer un excellent café.

Des grains de café frais
Un grand café, c'est d'abord des grains de café frais torréfiés dans les règles. De nombreux baristas recommandent d'acheter des grains de torréfaction moyenne au maximum, dont la couleur s'apparente à un brun chocolat uniforme. Ce degré de torréfaction préserve les sucres et les saveurs naturels du grain, point de départ d'un excellent espresso. Une torréfaction moyenne correspond au degré maximal auquel un grain peut être torréfié sans que des huiles se développent à la surface.

Des grains de torréfaction corsée (d'une couleur brun foncé ou presque noire) ont une belle apparence, mais la torréfaction excessive submerge les saveurs plus délicates du café et caramélise tous les sucres que le grain peut contenir. Ainsi, un café fortement torréfié possède un goût corsé souvent amer et âcre.

Comment préserver la fraîcheur des grains de café :
Pour préserver la fraîcheur des grains de café, les conserver dans un récipient opaque et hermétique et les entreposer dans un endroit frais et sec. Il n'est pas conseillé de les réfrigérer car de la condensation a tendance à se former sur les grains chaque fois que l'on ouvre le récipient. On peut congeler les grains de café pour les préserver si l'on sait qu'ils ne seront pas consommés avant longtemps, mais la congélation altérera aussi le goût.

Une eau de qualité
Lorsque l'on pense à préparer un excellent espresso, on oublie souvent la qualité de l'eau d'infusion. Si l'on n'apprécie pas le goût de l'eau du robinet du domicile, ne pas l'utiliser pour faire infuser de l'espresso. Utiliser plutôt de l'eau pure en bouteille. L'eau fraîche acquiert rapidement un goût et une texture de stagnation. Ainsi, il est recommandé de remplacer souvent l'eau du réservoir, et de remplir de nouveau les chaudières après une longue période d'inactivité.

Ne pas utiliser d'eau distillée ou d'eau minérale car elles peuvent endommager la machine à espresso.

Le calibre idéal de moulure, et le bon moulin à café
L'espresso nécessite une mouture très fine et très homogène. Les moulins à lames et les aplatisseurs bon marché ne parviennent généralement pas à produire la mouture indispensable à un espresso d'exception.
Le meilleur espresso nécessite un moulin aplatisseur de qualité, qui optimise la saveur et l'arôme de l'espresso en produisant une mouture extrêmement homogène tout en réduisant la chaleur générée par le frottement.

Technique d'infusion de l'espresso

La température d'infusion
La température de l'eau et son homogénéité ont une influence directe sur la saveur de l'espresso. Un bon espresso passe par une température d'infusion optimale, située idéalement entre 195 et 205 °F (91 et 96 °C). Les chaudières et thermostats modernes sont parfaitement conçus pour créer et maintenir la bonne température, mais il reste un petit détail qui préoccupe beaucoup les baristas : le maintien de la chaleur dans la chambre d'extraction.

Si l'eau est pompée depuis la chaudière à une température quasi parfaite de 200 °F (93 °C) mais s'écoule dans un porte-filtre à température ambiante, cela refroidit considérablement l'eau, et la température d'infusion réelle se retrouve bien en-deçà de la température nécessaire pour un excellent espresso. Si la température de l'eau devient inférieure à 195 °F (91 °C), l'espresso possède toujours une belle crema, mais sa saveur se teinte d'une note amère ou aigre.

La température d'infusion idéale :

- Toujours fixer le porte-filtre muni du panier-filtre à la tête d'infusion lorsque la machine à espresso est en cours de chauffage. Ceci permet de chauffer le filtre.
- Toujours patienter environ 6 minutes avant d'infuser, le temps que les chaudières soient complètement chauffées.
- Doser et tasser le café rapidement, et lancer immédiatement l'infusion, pour éviter que le porte-filtre ne refroidisse trop.
- Ne jamais rincer le porte-filtre à l'eau froide si l'on fait infuser des doses d'espresso supplémentaires. Après avoir éliminé le marc du filtre, essuyer les restes de marc sur le panier avec une serviette propre. S'assurer que le panier-filtre est sec avant d'y ajouter du café.
- Laisser le porte-filtre vide attaché à la tête d'infusion lorsque l'on effectue d'autres tâches, comme la mouture ou le moussage.
- Placer une tasse ou une demi-tasse sur le plateau chauffe-tasse situé au sommet de la machine à espresso pour la chauffer avant infusion. On peut également chauffer instantanément les tasses en y envoyant un jet de vapeur par le bras de moussage.

La machine à espresso a été conçue pour fournir une température d'infusion optimale. Ses deux chaudières spécifiques éliminent les fluctuations de températures, fréquentes dans les appareils à chaudière unique lors de l'alternance entre la fonction infusion et la fonction moussage. La chambre d'extraction en laiton nickelé chauffe rapidement, et sa dimension commerciale offre l'avantage de mieux retenir la chaleur par rapport aux chambres de taille plus réduite. La machine à espresso remplit parfaitement son rôle en produisant la température d'infusion adéquate. Le reste est entre les mains du barista!

La mouture

Un grand espresso exige le café le plus frais possible, lequel doit toujours être moulu juste avant l'infusion. Les composants aromatiques les plus subtils du café s'altère dans les minutes suivant la mouture. Il est donc conseillé de moudre uniquement la quantité à faire infuser immédiatement.

Le dosage
Le dosage désigne le procédé qui consiste à mesurer le café moulu dans le panier-filtre. Une dose unique d'espresso nécessite 1/4 d'once (7 grammes) de café. Compter deux fois cette quantité pour une dose double. Remplie à ras de café finement moulu, la mesure à café fournie avec la machine à espresso fournit à peu de choses près la quantité parfaite pour une dose d'espresso.

En général, les baristas confirmés ne s'embarrassent pas de mesures précises lorsqu'ils effectuent le dosage : ils se contentent de remplir le panier quasiment à ras bord et balayer du doigt le café en trop dans le filtre, pour obtenir la dose requise. Après quelques temps de pratique dans le dosage, l'arasage et le tassage du café, il sera tout à fait possible de doser le café d'un simple coup d'œil, à la manière d'un professionnel.

Si l'on dose le café sans l'aide d'une mesure, il est important de ne pas remplir le panier-filtre à ras bord. Le café a besoin d'espace pour se répandre durant l'infusion. Si le café est écrasé contre le tamis de douchette, il ne pourra pas se disperser dans l'eau à travers le filtre d'une manière homogène, ce qui résultera en une extraction inégale et un espresso de mauvaise qualité.

Comment déterminer si le panier-filtre est excessivement rempli :

- Remplir le panier, araser le café et bien tasser (voir la section suivante “Technique pour tasser correctement le café”).
- Fixer le porte-filtre sur la tête d’infusion, et le retirer immédiatement.
- Si l’on peut voir la marque du tamis de douchette ou de sa vis sur la couche de café du porte-filtre, cela signifie que le panier est trop rempli!

L’arasement

L’arasement de la mesure de café dans le filtre est une technique d’une importance capitale pour un bon espresso. Si le café n’est pas réparti uniformément dans le filtre, le tassage va créer des zones de densité plus ou moins forte. L’eau infusée à haute pression va suivre inévitablement le chemin offrant le moins de résistance, s’écoulant en force dans les zones où le café est le moins dense (entraînant la surextraction des composants amers du café), et s’écoulant d’une manière partielle à travers les zones de haute densité, dont les essences les plus savoureuses seront ainsi sous-extraites. Une extraction inégale donne un espresso clair, fade et amer.

Araser le café dans le panier-filtre :

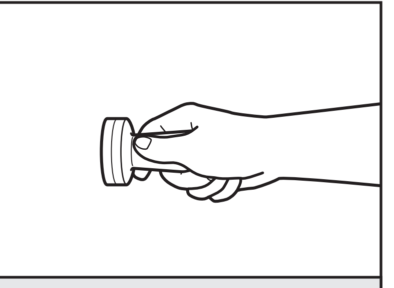
- S’assurer que le panier-filtre est sec avant d’y ajouter le café; l’humidité créé une zone de moindre résistance pour l’eau d’infusion.
- Après avoir mesuré le café dans le filtre, araser le niveau du café en balayant du doigt le café au sommet du filtre dans un sens et dans l’autre. Ne pas balayer le café dans un seul sens : cela va accumuler le café sur un seul côté du panier et entraîner une extraction inégale. Essayer d’imprimer au café une légère forme de bol, dont le centre est plus bas que les bords.
- S’assurer qu’il n’y ait aucun interstice entre le café et les bords du filtre.

Le tassage

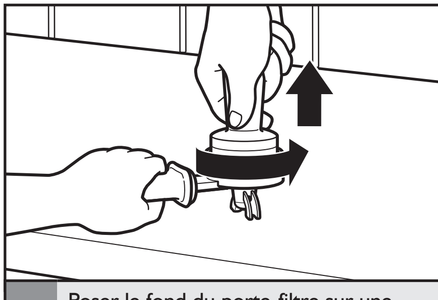
Le tassage compresse le café pour en faire une rondelle régulière qui offre une résistance uniforme à l’eau d’infusion sous haute pression. Un café bien arasé et tassé permettra une extraction homogène des composants du café, pour obtenir un excellent espresso. Si le tassage n’est pas assez fort, le café sera déformé par l’eau d’infusion, ce qui entraînera une extraction irrégulière, une durée d’infusion plus rapide

et un espresso médiocre. Un café trop tassé va ralentir l’infusion, et résultera en un café amer dû à la surextraction.

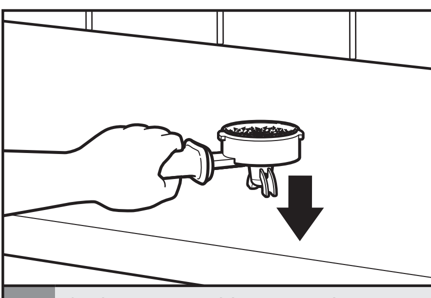
Technique pour tasser correctement le café



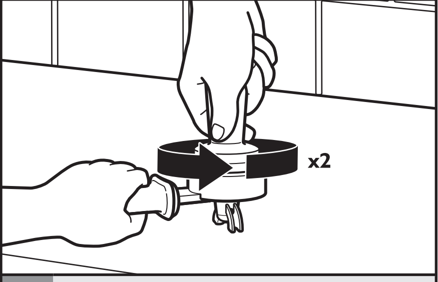
1 Saisir la poignée du tasseur à la manière d'un bouton de porte, la base de la poignée fermement appuyée contre la paume. Lors du tassage, essayer de garder le tasseur, le poignet et le coude bien alignés.



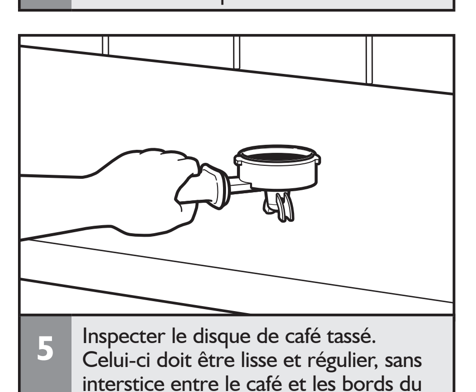
2 Poser le fond du porte-filtre sur une surface dure, et appuyer doucement le tasseur sur la couche de café pour créer une surface plane. Retirer le tasseur du panier-filtre en imprimant un léger mouvement de torsion.



3 Après avoir retiré le tasseur, des traces de café peuvent rester collées sur les bords du panier-filtre. Tapoter le porte-filtre sur la table pour déloger les traces de café et les faire tomber dans le disque de café tassé. Ne pas frapper trop fort, car cela pourrait déloger ou fracturer le disque de café.



4 Effectuer un second tassage final (également appelé polissage). Exercer une pression droite d'environ 35 livres (16 kg) sur le café, puis relâcher légèrement la pression (pour la ramener à environ 20 livres [9 kg]), et polir le café en imprimant deux tours complets sur lui-même au tasseur.



5 Inspecter le disque de café tassé. Celui-ci doit être lisse et régulier, sans interstice entre le café et les bords du panier-filtre.

Comment mesurer la pression de tassage
20 livres (9 kg), 30 livres (14 kg) – Comment peut-on mesurer la force que l'on est en train d'exercer lors du tassage? À la manière des baristas, à l'aide d'un pèse-personne! Placer un pèse-personne sur une table ou un comptoir, et y tasser le café. On peut ainsi apprendre très vide à déterminer quelle force correspond à vingt ou à trente livres de pression.

Technique d'extraction de l'espresso

Le volume d'infusion
La chambre d'extraction et les chaudières sont chaudes. Le café frais vient d'être moulu, mesuré dans le porte-filtre, arasé d'une main experte et tassé avec précision. Voici venu le moment de vérité : l'infusion!

Pour obtenir le meilleur espresso, ne jamais extraire plus d'une seule dose (1 oz [30 ml]) avec le petit panier-filtre, ou plus d'une double dose (2 oz [59 ml]) avec le grand panier-filtre. Infuser davantage entraîne une surextraction et un espresso clair et amer.

Lorsqu'il s'écoule, l'espresso parfait possède une couleur brun rougeâtre profond, et une texture épaisse semblable au miel qui s'écoule d'une cuillère. Souvent, il forme de fines traînées sirupeuses que l'on appelle des queues de rat. Alors que des composants de plus en plus amers et acides sont extraits, l'espresso qui s'écoule devient plus clair. Dans certains cas, il devient presque blanc. Les baristas confirmés observent attentivement l'espresso qui s'écoule et interrompent rapidement l'infusion lorsqu'elle commence à s'éclaircir.

Un espresso ristretto est un espresso infusé avec un volume d'infusion inférieur à la normale. Préparer la machine à espresso pour infuser une dose double, mais interrompre l'infusion dès que 1 once 1/2 (44 ml) seulement a été infusée. L'infusion est ainsi restreinte pour inclure uniquement les huiles et les essences les plus savoureuses et les moins amères du café.

La vitesse d'extraction
Des décennies d'expérience ont démontré que le meilleur espresso (en dose simple ou double) est infusé en 20-25 secondes environ.

Si la durée d'infusion de l'espresso est considérablement supérieure ou inférieure à 20-25 secondes, et que la technique de tassage est correcte, il est nécessaire de modifier la mouture! Utiliser une mouture plus fine pour ralentir l'extraction, et une mouture plus épaisse pour l'accélérer. Conserver la dose et la technique de tassage.

Le café est sensible à l'humidité ambiante et l'absorbe rapidement, ce qui peut affecter la vitesse d'extraction. Un environnement humide ralentit la vitesse d'extraction, tandis que dans des conditions sèches, la vitesse d'extraction s'accélère. Ainsi, il peut être utile d'adapter la mouture en fonction de la saison, ou des conditions atmosphériques du jour.

Certains moulins à café ne permettent pas d'effectuer un réglage de précision pour corriger la vitesse d'extraction. Il est alors préférable d'investir dans un broyeur de qualité. Si ce n'est pas possible, on peut effectuer des tests sur la pression de tassage. Un tassage moins ferme accélère la vitesse de l'infusion, et un tassage plus ferme la ralentit.

La crema dorée
On reconnaît un bon espresso à sa crema, épaisse écume dorée formée d'huiles de café émulsifiées, qui capture l'essence de la saveur du café. Une bonne crema doit être épaisse, et adhérer aux bords de la tasse lorsque celle-ci est inclinée. La meilleure crema devrait pouvoir supporter un saupoudrage de sucre pendant 30 secondes.

Dépannage pendant l'infusion de l'espresso
Si l'espresso qui s'écoule…

… possède une couleur davantage plus proche de la cannelle que d'un brun profond :

- S'assurer que la chambre d'extraction et les chaudières sont complètement chaudes
- utiliser un mélange de café moins acide

…est blanchâtre avec de fines coulées brunes :

- revoir la technique de tassage : le disque de café tassé s'est fracturé, ou un creux s'est développé entre le café et le bord du panier-filtre

…est peu épais et s'écoule rapidement :

- revoir la technique de tassage : il se peut que le disque de café tassé ne soit pas assez ferme pour opposer une résistance homogène à l'eau d'infusion
- utiliser une mouture plus fine
- vérifier la fraîcheur du café

…s'écoule goutte à goutte du porte-filtre :

- revoir la technique de tassage : il se peut que le disque de café tassé soit trop ferme
- utiliser une mouture moins fine

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Conseils du barista

Lors de l'infusion de plusieurs doses successives :

- Nettoyer et sécher le panier-filtre à l'aide d'une serviette avant de le remplir de café. Ceci permet de réaliser une extraction homogène du café.

Pour maintenir une température d'infusion adéquate, il est important de maintenir la chaleur dans la chambre d'extraction. Par conséquent :

- Ne pas rincer le porte-filtre à l'eau du robinet : cela refroidit le filtre. Il est préférable d'essuyer les résidus de café présents sur le filtre à l'aide d'une serviette.
- Lorsque l'on est occupé avec d'autre tâches (mouture du café, moussage du lait...), maintenir la chaleur dans le porte-filtre en l'attachant à la tête d'infusion.
- Nettoyer le bras et la buse de moussage immédiatement après usage. Voir la section "Entretien et nettoyage".
- Les laits pauvres en matières grasses sont généralement plus faciles à faire mousser. Le lait écrémé peut être difficile à faire mousser, car il mousse très facilement et a tendance à former de grosses bulles et des zones sèches qui altèrent sa texture. Au final, le choix du lait est une question d'expérimentation et de goût personnel. Pour obtenir un moussage de qualité, les facteurs les plus importants sont la pratique et une bonne température de réfrigération : plus le lait est froid, mieux il mousse.

Français

Préparation du cappuccino

- L'italien "Cappuccino" vient du mot "Capucin", qui désigne un ordre religieux de moines vêtus d'une robe dont la couleur évoque la plus populaire des boissons à base d'espresso. Un cappuccino normal est un mélange de lait chauffé à la vapeur et d'espresso surmonté d'une couche de mousse de lait. Il est généralement servi dans une tasse en forme de bol de 6 à 7 onces (177 à 207 ml).
- Pour préparer un cappuccino, faire mousser et chauffer le lait à la vapeur avant de lancer l'infusion de l'espresso. Cela permet à la mousse de s'épaissir légèrement et de se séparer complètement du lait. Une fois la préparation du lait terminée, infuser une dose unique d'espresso (1 oz [30 ml]) dans une tasse à cappuccino, et verser le lait moussé et chauffé à la vapeur en remuant légèrement. Pour donner au cappuccino un aspect plus gourmand, on peut y déposer des morceaux de muscade, de cannelle, ou du chocolat en poudre ou en copeaux.

Préparation du café latte

- Un café latte de base désigne une dose unique d'espresso (1 oz [30 ml]) à laquelle on ajoute 8 à 10 onces (237 à 296 ml) de lait chauffé à la vapeur, et environ 1/4 de pouce (6 mm) de mousse de lait. Les lattes sont souvent parfumés avec 1 ou 2 onces (30 ou 59 ml) de sirop, les plus appréciés étant parfumés à l'amande ou à la noisette. Si l'on utilise du sirop parfumé au chocolat avec une garniture de crème fouettée et de copeaux de chocolat, on obtient le café mocha, rêve de tous les amateurs de chocolat et de café.
- La préparation du café latte nécessite un récipient à mousser plus grand que celui fourni avec la machine à espresso. Une capacité de 16 onces (473 ml) est idéale. Remplir la moitié du récipient à mousser de lait froid. La technique de chauffe à la vapeur pour le café latte est pratiquement la même que pour le cappuccino, à la différence près qu'il faut tâcher de donner au lait une texture veloutée tout en minimisant la quantité de mousse. Maintenir la buse de moussage enfoncée plus profondément sous la surface du lait, pour que le volume de lait gonfle plus lentement. Aucune mousse ou grosse bulle ne devrait se former.
- Une fois que la préparation du lait est terminée, faire infuser une dose d'espresso dans une tasse à latte, ajouter le sirop si désiré, et remplir délicatement de lait chauffé à la vapeur.

Glossaire des boissons à base d'espresso

Americano
Une dose d'espresso à laquelle on ajoute 6 à 8 onces (177 a 237 ml) d'eau chaude, pour obtenir une excellente tasse de café.

Café Latte
Une dose d'espresso à laquelle on ajoute 8 à 10 onces (237 a 296 ml) de lait chauffé à la vapeur. Les lattes sont souvent parfumés avec 1 ou 2 onces (30 a 59 ml) de sirop.

Café Mocha
Un café latte auquel on ajoute plusieurs onces de sirop au chocolat, généralement recouvert de crème fouettée et de copeaux de chocolat. On peut également remplacer le sirop par du lait au chocolat chauffé à la vapeur.

Cappuccino
Un cappuccino normal est un mélange de lait chauffé à la vapeur et d'espresso recouvert d'une couche de mousse de lait. Il est généralement servi dans une tasse en forme de bol de 6 à 7 onces (177 a 207 ml). On peut y saupoudrer du chocolat ou de la cannelle en poudre en guise de garniture.

Classic Cappuccino
Un classique en Italie. Il consiste simplement en un espresso recouvert de mousse de lait.

Doppio
Une double dose d'espresso.

Espresso Breve
Un espresso recouvert d'un mélange mi-crème mi-lait chauffé à la vapeur.

Espresso Con Panna
Un espresso généreusement recouvert de crème fouettée.

Espresso Lungo
Il s'agit d'un espresso allongé, infusé avec une quantité d'eau supérieure à la normale. Cette technique permet d'obtenir un espresso riche en caféine, moins épais, plus clair et au goût moins corsé qu'un espresso normal. Pour préparer un espresso lungo, faire infuser 1,5 oz (44 ml) avec le petit panier-filtre, ou 3 oz (89 ml) avec le grand panier-filtre. Utiliser une mouture légèrement plus épaisse pour maintenir la durée d'infusion entre 20 et 25 secondes. Si l'infusion dure plus de 30 secondes, l'espresso lungo aura un goût excessivement amer.

L'espresso lungo sert souvent de base pour préparer des americanos ou des lattes au goût plus prononcé.

Espresso Macchiato
Un espresso recouvert d'une fine couche de lait chauffé à la vapeur.

Espresso Ristretto
Un espresso "court", infusé avec une quantité d'eau inférieure à la normale, pour optimiser le goût et minimiser l'amertume. Pour préparer un ristretto, il suffit de faire infuser environ 3/4 d'oz (22 ml) avec le petit panier-filtre, ou 1,5 oz (44 ml) avec le grand panier-filtre.

Glossaire des pièces de la machine à espresso

Chambre d'extraction
C'est l'endroit de la machine à espresso où se trouvent toutes les pièces qui effectuent l'infusion. La machine à espresso est équipée de deux chambres d'extraction. La première se compose du bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt), du témoin lumineux de mise en marche, du bouton Espresso, de la tête d'infusion et du tamis de douchette. C'est à cette chambre d'extraction que l'on fixe le porte-filtre. La seconde chambre d'extraction se compose du bouton Hot Water (eau chaude), du bouton rotatif de réglage de la vapeur, ainsi que du bras et de la buse de moussage.

Tête d'infusion
La zone arrondie servant à fixer le porte-filtre durant l'infusion de l'espresso.

Tamis de douchette et sa brosse de nettoyage
L'eau s'écoule à travers le tamis de douchette à une vitesse précise afin d'extraire la dose parfaite d'espresso du panier-filtre. La brosse du tamis de douchette permet de le nettoyer délicatement entre deux utilisations afin de permettre à l'eau de s'écouler librement.

Porte-filtre
Le porte-filtre maintient le panier-filtre rempli d'espresso moulu en place sur la tête d'infusion. Sa grande poignée permet de le manipuler facilement.

Paniers-filtre
Le petit panier-filtre infuse une dose (1 oz [30 ml]) d'espresso. Le grand panier-filtre infuse 2 oz (59 ml) d'espresso.

Tasseur à café
On se sert de cet outil pour compresser ou "polir" l'espresso moulu dans le panier-filtre.

Bras de moussage et buse de moussage
Le bras et la buse de moussage servent à préparer le lait chauffé à la vapeur destiné aux boissons à base d'espresso. Le bras se règle à l'horizontale et à la verticale pour pouvoir placer la buse dans une position de travail confortable. La buse est spécialement conçue pour améliorer le moussage.

Bouton rotatif de réglage de la vapeur
Règle avec précision la pression et le volume de la vapeur injectée par la buse de moussage.

Récipient à mousser
Le récipient à mousser d'une capacité de 11 onces possède une forme spécialement adaptée au moussage du lait, ainsi qu'un bec idéal pour le latte art.

Jauge de température de la chaudière à espresso
Cette jauge indique la température de la chaudière d'infusion de l'espresso. Celle-ci doit être chauffée à la bonne température afin d'extraire une dose d'espresso.

Jauge de température de la chaudière de moussage
Cette jauge indique la température de la chaudière fournissant la vapeur pour le moussage. Celle-ci doit être chauffée à la bonne température afin de produire la vapeur nécessaire pour faire mousser le lait.

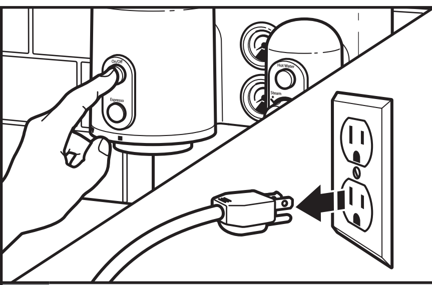
Grille d'égouttement et bac d'égouttement
La grille d'égouttement se loge à l'intérieur du bac d'égouttement pour recueillir tout débordement d'espresso lorsque la machine est en marche.

Rail du plateau chauffe-tasse
Le sommet de la machine peut servir à réchauffer les tasses à espresso avant la préparation de l'espresso. Le rail du plateau évite la chute des tasses en train de chauffer.

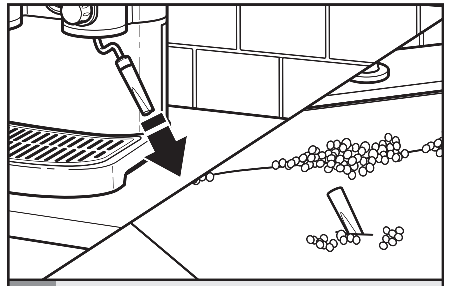
Nettoyage de la machine à espresso

Pour préparer le meilleur espresso possible, il est vital de maintenir la machine à espresso propre. On peut remarquer que la machine prend plus de temps pour infuser, ou que le débit de la tête d'infusion est saccadé. Cela signifie qu'il est temps de nettoyer la machine à espresso. Les résidus d'huiles de café rances sur le porte-filtre, les paniers-filtre et le tamis de douche gâteront la saveur du café le mieux préparé. De même, il est nécessaire de nettoyer tout résidu de lait sur le bras de moussage afin d'obtenir les meilleurs résultats et une saveur optimale.

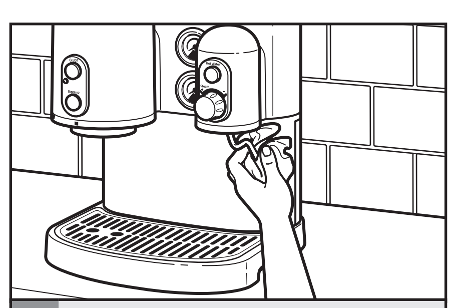
Nettoyage du bras et de la buse de moussage



1 Éteindre la machine à espresso. Débrancher la machine à espresso ou déconnecter la source de courant électrique. Laisser refroidir la machine à espresso et tous les accessoires et pièces qui peuvent y être attachés.



2 Toujours nettoyer le bras et la buse de moussage après avoir fait mousser du lait. Retirer le manchon de moussage de la buse de moussage en le tirant vers le bas. Le manchon peut être nettoyé dans de l'eau tiède et savonneuse. S'assurer que tous les orifices du manchon sont exempts de résidus.



3 Essuyer le bras et la buse de moussage avec un chiffon propre et humide. Ne pas utiliser de tampon à récurer.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

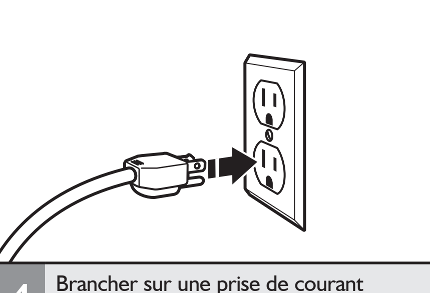
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

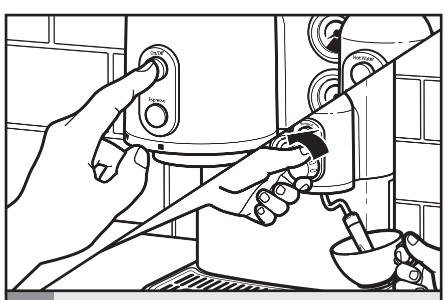
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

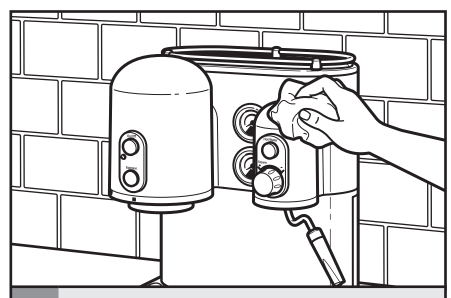


4 Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.

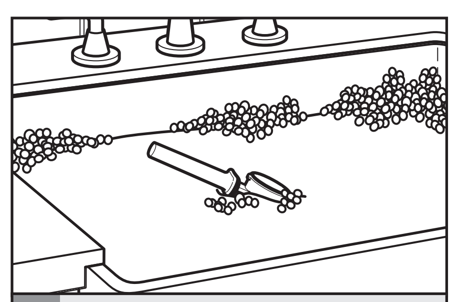


5 Brancher la machine à espresso; attendre que les chaudières aient atteint leur température de fonctionnement. Pointer le bras de moussage dans une tasse vide et ouvrir un moment le bouton rotatif de réglage de la vapeur pour faire passer de la vapeur à travers la buse de moussage. Ceci permet de nettoyer l'embout de la buse.

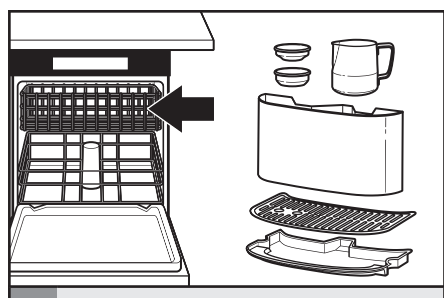
Nettoyage du logement, des filtres, de la grille et du bac d'écoulement, du réservoir et du récipient à mousser



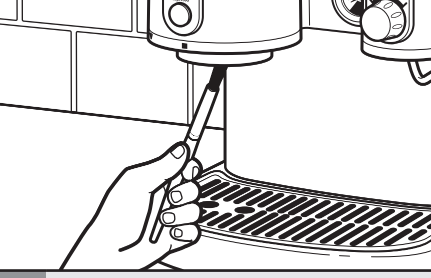
1 Essuyer le logement de la machine à espresso avec un chiffon propre et humide, et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso ou tout autre accessoire ou pièce.



2 Laver le porte-filtre dans de l'eau tiède et savonneuse et rincer à l'eau propre. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas laver le porte-filtre au lave-vaisselle.



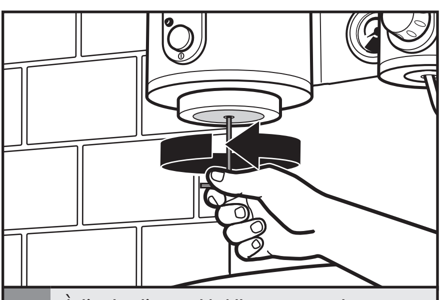
3 Les paniers-filtre, le plateau d'égouttement, la plaque d'égouttement, le réservoir d'eau et le récipient à mousser le lait peuvent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ou peuvent être lavés à la main dans de l'eau tiède et savonneuse. Si on lave les accessoires à la main, les rincer à l'eau propre et les sécher avec un chiffon doux.



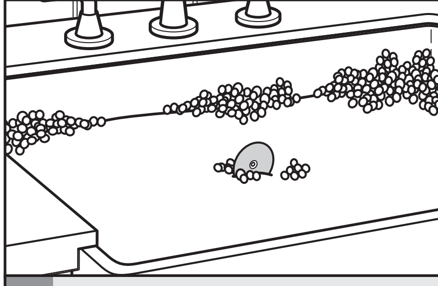
4 Utiliser la brosse pour tamis de douchette ou un chiffon humide pour brosser ou essuyer les résidus de café sur le joint de la tête d'infusion et sur le tamis de douchette.

Nettoyage du tamis de douchette

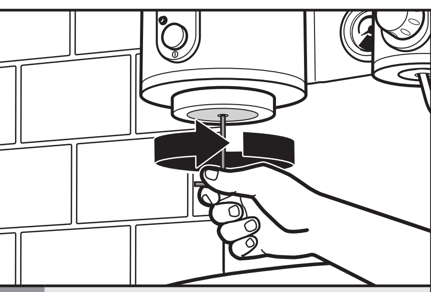
Il est nécessaire de retirer le tamis de douchette de la tête d'infusion une fois toutes les 75 à 100 doses d'espresso pour le nettoyer entièrement.



1 À l'aide d'une clé Allen, retirer la vis située au centre de tamis de douchette en la faisant tourner dans le sens antihoraire. Une fois la vis retirée, le tamis de douchette se détache de la tête d'infusion.



2 Laver le tamis de douchette dans de l'eau tiède et savonneuse et rincer à l'eau propre. Ne pas laver le tamis de douchette au lave-vaisselle.

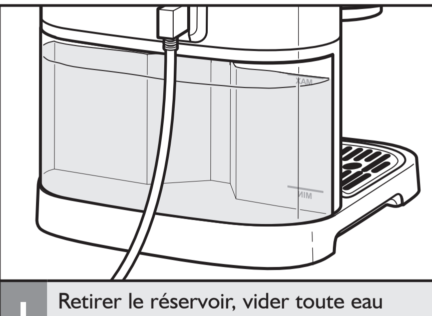


3 Replacer le tamis de douchette sur la tête d'infusion, le côté lisse vers le bas, et replacer la vis en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.

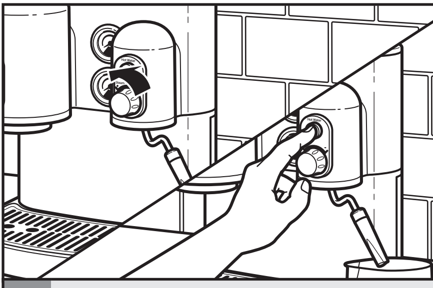
REMARQUE : Lorsque le tamis de douchette est attaché, la vis centrale doit être en affleurement avec la surface du tamis. Si tel n'est pas le cas, retirer le tamis, le retourner et le remettre en place.

Amorçage après une longue période d'inactivité

Pour un espresso au goût optimal, amorcer la machine à espresso avec de l'eau fraîche après une longue période d'inactivité. Ceci permettra également de s'assurer que les chaudières sont bien remplies et que la machine à espresso est prête à fonctionner.



1 Retirer le réservoir, vider toute eau stagnante, remettre le réservoir en place et le remplir d'eau fraîche jusqu'à la ligne "max fill" (remplissage maximal).



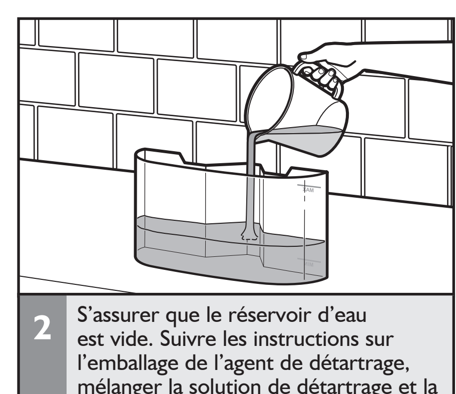
2 Remplir les chaudières avec de l'eau fraîche. Les instructions sont disponibles dans la section "Rinçage et remplissage des chaudières".

Détartrage

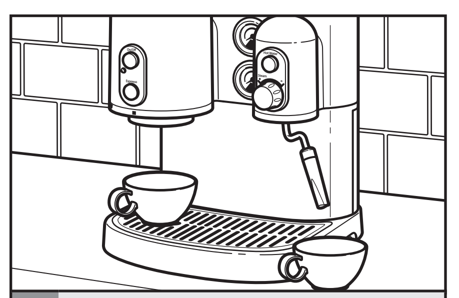
Avec le temps, des dépôts de calcium (tartre) présents dans l'eau s'accumulent dans la machine à espresso et peuvent altérer la qualité de l'espresso. La machine doit être détartrée tous les quatre mois. Si l'eau du domicile est dure, il peut être nécessaire de détartrer plus souvent. Utiliser un agent de détartrage sous emballage ou pastilles de décalcification appropriées pour enlever le tartre. Ces produits sont disponibles en ligne, ou dans les boutiques de café spécialisées. KitchenAid ne recommande pas d'utiliser de solutions de vinaigre et d'eau, ou de recette maison en lieu et place d'un agent de détartrage commercial pour la machine à espresso.



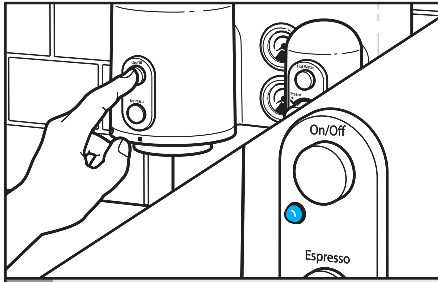
1 Retirer le tamis de douchette de la tête d'infusion. Pour connaître les instructions, consulter la section "Nettoyage du tamis de douchette".



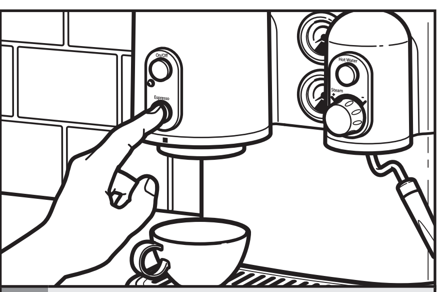
2 S'assurer que le réservoir d'eau est vide. Suivre les instructions sur l'emballage de l'agent de détartrage, mélanger la solution de détartrage et la verser dans le réservoir.



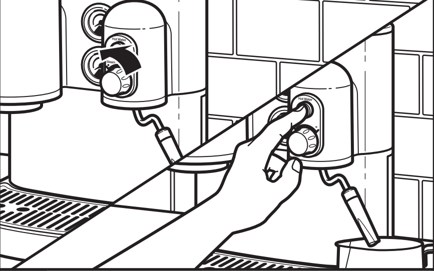
3 Pour recueillir la solution de nettoyage, placer une grande tasse sous la tête d'infusion (ne pas y fixer le porte-filtre), et en placer une autre sous la buse de moussage.



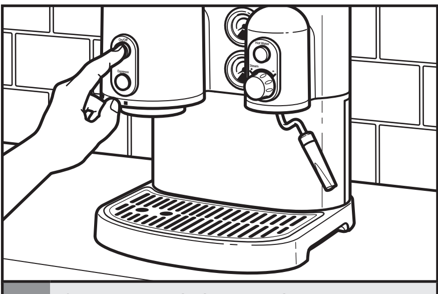
4 Appuyer sans relâcher sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) jusqu'à ce que le témoin lumineux de mise en marche s'illumine. Il n'est pas nécessaire d'attendre que les chaudières chauffent avant de passer à l'étape suivante.



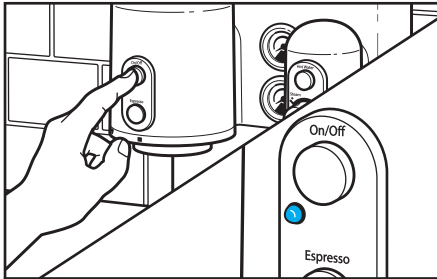
5 Appuyer sur le bouton ESPRESSO et laisser l'agent de détartrage circuler à travers la chambre d'extraction pendant 15 secondes. Ensuite, appuyer encore une fois sur le bouton ESPRESSO pour arrêter.



6 Ouvrir le bouton rotatif de réglage de la vapeur en le tournant dans le sens antihoraire, puis appuyer sans relâcher sur le bouton HOT WATER (eau chaude) pendant 15 secondes pour faire circuler l'agent de détartrage à travers le bras et la buse de nettoyage.

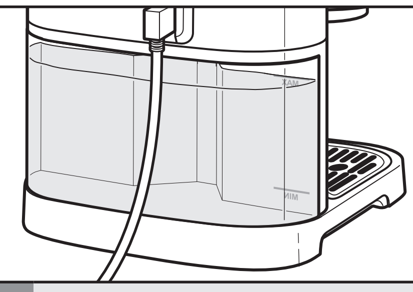


7 Appuyer sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) pour éteindre la machine à espresso.

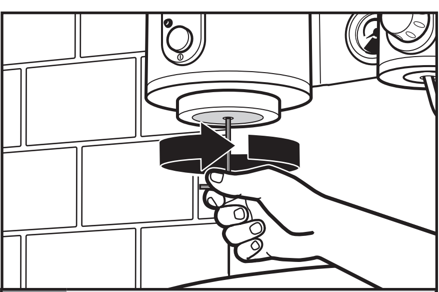


8 Patienter 20 minutes, puis recommencer les étapes 4 à 7. Continuer à effectuer les étapes 4 à 7 toutes les 20 minutes jusqu'à ce que la quasi-totalité de la solution contenue dans le réservoir ait circulé à travers la machine à espresso. Ne pas laisser le réservoir se vider complètement.

REMARQUE : Après chaque répétition, vérifier s'il reste suffisamment d'eau dans le réservoir en le tirant légèrement sur le côté avant de lancer un autre cycle.



9 Retirer le réservoir d'eau et le rincer à l'eau fraîche, puis le remettre en place et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne "max fill" (remplissage maximal). Appuyer sans relâcher sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt), jusqu'à ce que le témoin de mise en marche s'illumine, et purger la machine à espresso en vidant rapidement le contenu du réservoir, en alternance entre la tête d'infusion et le bras de moussage. Ne pas laisser le réservoir d'eau se vider complètement.



10 Fixer le tamis de douchette sur la tête d'infusion. Pour connaître les instructions, consulter la section "Nettoyage du tamis de douchette". S'assurer d'ajouter suffisamment d'eau fraîche dans le réservoir pour l'infusion.

1. Si le témoin d'alimentation ne s'allume pas et que les chaudières ne chauffent pas lorsque l'on appuie sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt) :

- Vérifier si la machine à espresso est branchée. Si c'est le cas, débrancher la machine à espresso, la rebrancher et appuyer de nouveau sur le bouton de mise sous tension On/Off (marche/arrêt). Si la machine à espresso ne fonctionne toujours pas, inspecter le fusible ou coupe-circuit du circuit électrique auquel la machine à espresso est raccordée, et s'assurer que le circuit est fermé.

2. Si le café ne s'écoule pas du porte-filtre, cela signifie que…

- le réservoir d'eau est peut-être vide, ou la chaudière d'infusion de l'espresso n'est peut-être pas remplie
- le tuyau du siphon du réservoir est peut-être déformé ou mal placé
- le tamis de la douchette a peut-être besoin d'être nettoyé
- la machine à espresso a peut-être besoin d'un détartrage
- le café est peut-être moulu trop fin
- le café est peut-être trop tassé

3. Si la pompe à eau est trop bruyante, cela signifie que…

- le réservoir d'eau est peut-être vide
- le tuyau du siphon du réservoir est peut-être déformé ou mal placé
- les chaudières ne sont peut-être pas remplies

4. Si de l'eau s'égoutte du porte-filtre, cela signifie que…

- le porte-filtre n'est peut-être pas fixé correctement à la tête d'infusion
- des résidus de café sont peut-être collés sur les bords du porte-filtre ou du joint de la tête d'infusion
- le joint de la tête d'infusion est peut-être sale ou usé

5. Si la buse de moussage ne produit que peu de vapeur, cela signifie que…

- la chaudière de moussage n'a peut-être pas atteint sa température de fonctionnement
- le bouton rotatif de réglage de la vapeur n'est pas complètement ouvert
- la buse de moussage a peut-être besoin d'être nettoyée
- le réservoir d'eau est peut-être vide, ou la chaudière de moussage n'est peut-être pas remplie

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème après avoir suivi les étapes ci-dessus, consulter la section "Garantie".*

*NE PAS retourner la machine à espresso au détaillant car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

Garantie limitée de remplacement intégral des produits KitchenAid® Pro Line® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants des produits KitchenAid® Pro Line® lorsqu'ils sont utilisés dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie limitée de remplacement intégral :	Cinq ans complets à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Le remplacement satisfaction totale du produit Pro Line®. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un remplacement, ou appeler sans frais le centre d'Expérience pour la clientèle au **1-800-832-7173**. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le produit Pro Line® est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit Pro Line® à un centre de réparation agréé. **D.** Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les produits Pro Line® lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À CINQ ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites ou de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur cet appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec cet appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'un contrat de services.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT OU LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit Pro Line® cesse de fonctionner au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un produit Pro Line® de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit Pro Line® d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre produit Pro Line® cesse de fonctionner durant les cinq premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre d'eXpérience clientèle au **1-800-832-7173** du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception du produit Pro Line® de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le produit Pro Line® d'origine.

Garantie de remplacement sans difficulté - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit Pro Line® cesse de fonctionner au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le produit Pro Line® par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le produit Pro Line® cesse de fonctionner durant les cinq premières années suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le produit Pro Line® port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par de carte de crédit etc.). Votre produit Pro Line® de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre eXpérience clientèle au **1-800-832-7173.**

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-832-7173** ou écrire à :

Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit Pro Line® a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour une intervention de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer le numéro sans frais **1-800-832-7173**.

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Bienvenido al mundo de KitchenAid. Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.



Únase a nosotros en la cocina, visite **www.proline.kitchenaid.com.**

INSTRUCCIONES PARA LA CAFETERA EXPRESO

ÍNDICE

Español

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo detallado de compra de su cafetera expreso. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la cafetera expreso, llene la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrela en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en la Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo ______________________________

Número de serie ______________________________

Fecha de compra ______________________________

Nombre de la tienda ______________________________

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para proteger contra incendio, choque eléctrico y heridas a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
5. Desenchúfela del tomacorriente de pared cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar.
6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

7. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar un incendio, choque eléctrico o heridas a personas.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque cerca ni sobre un quemador caliente eléctrico o a gas ni tampoco dentro de un horno caliente.
11. Siempre apague el aparato primero y luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, apague el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
12. No limpie la cafetera expreso con limpiadores abrasivos, estropajos de acero u otro material abrasivo.
13. No dé al aparato un uso diferente al doméstico.
14. Deberá tenerse extremo cuidado cuando use vapor caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

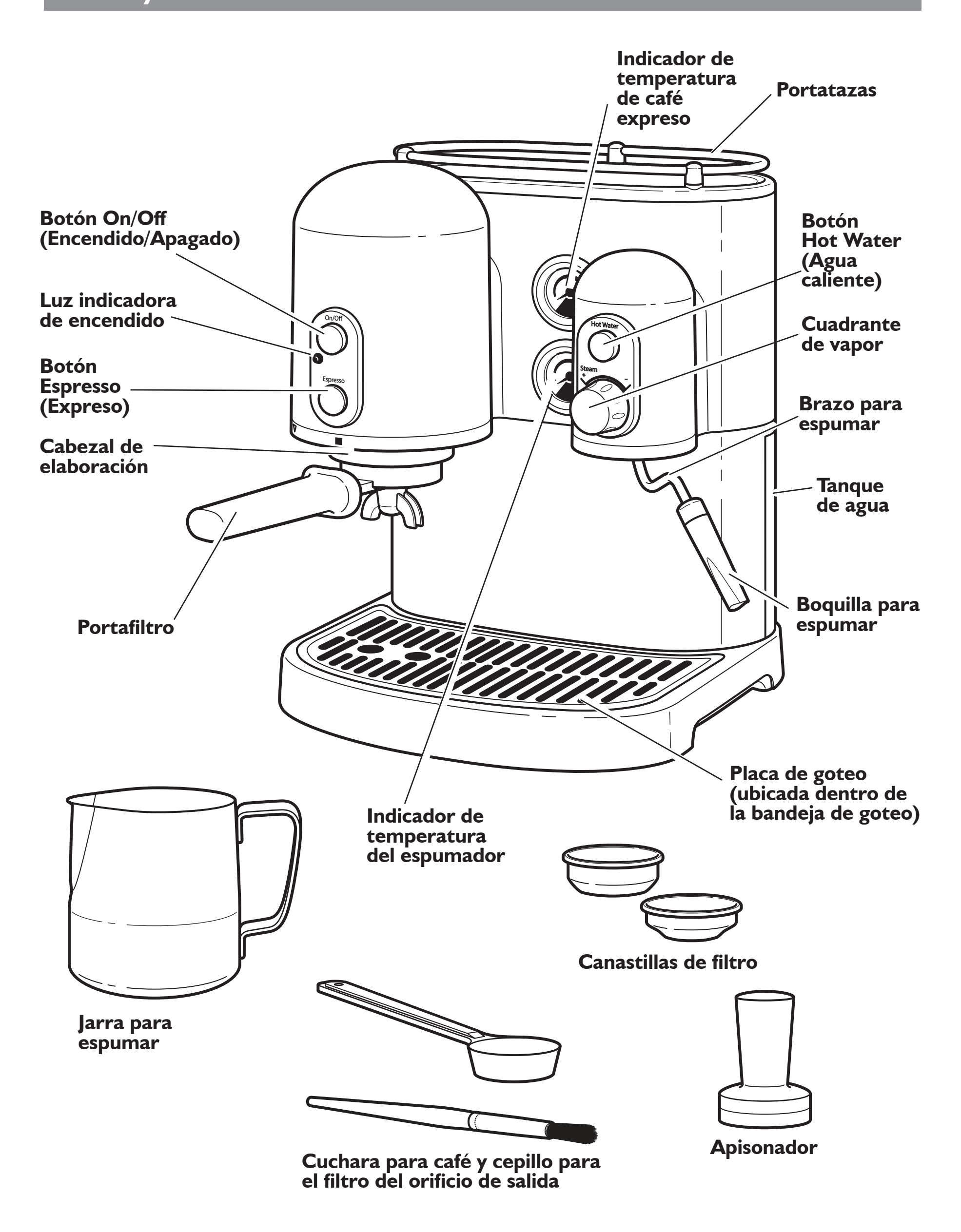
Voltaje: 120 Voltios, CA solamente

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en el contacto, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio capacitado instale un contacto cerca del electrodoméstico.

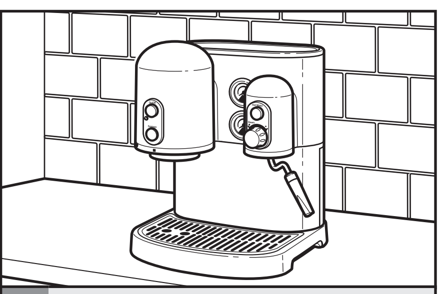
Piezas y accesorios*



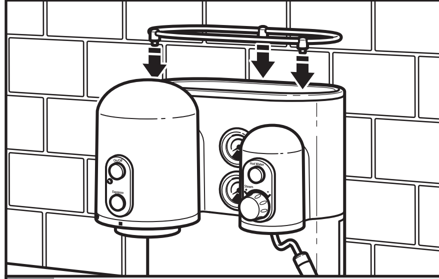
*Para obtener un glosario con la descripción de todas las piezas de la cafetera expreso, consulte la sección “Consejos para obtener resultados ideales”.

ARMADO DE LA CAFETERA EXPRESO

Preparación de la cafetera expreso para su uso

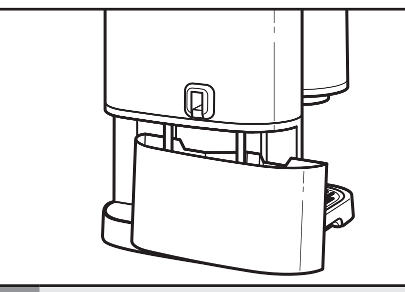


1 Coloque la cafetera expreso sobre una superficie limpia, seca y nivelada.

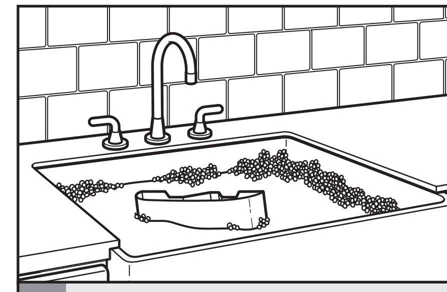


2 Alinee los tres salientes del portatazas con los orificios de la parte superior de la cafetera expreso. Luego presione los salientes del portatazas dentro de los orificios con firmeza.

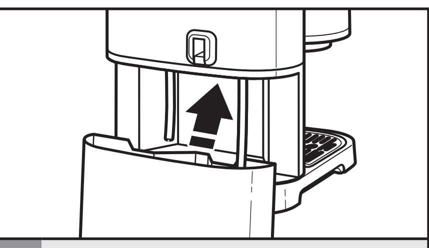
Lavado del depósito de agua



1 Levante el depósito levemente y luego retírelo jalando de la parte inferior del depósito de la cafetera expreso.



2 Lave el depósito en agua caliente jabonosa y enjuáguelo con agua limpia. El depósito puede lavarse también en la canasta superior de la lavavajillas.



3 Vuelva a colocar el depósito en la cafetera expreso asegurándose de que los tubos de agua estén colocados en el interior del depósito. Los rebordes de la parte inferior del depósito encajan en las ranuras de la base de la cafetera.

ARMADO DE LA CAFETERA EXPRESO

Conexión de la cafetera expreso

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

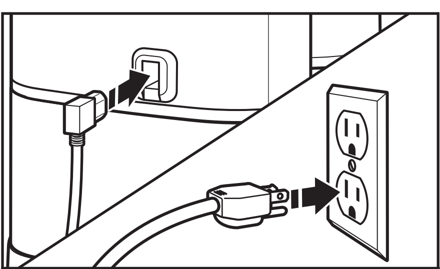
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



Coloque el extremo del cable eléctrico sin terminales dentro del receptáculo de cable en la parte posterior de la cafetera expreso. Enchufe el otro extremo del cable a un tomacorriente de pared con conexión a tierra de 3 terminales.

FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA EXPRESO

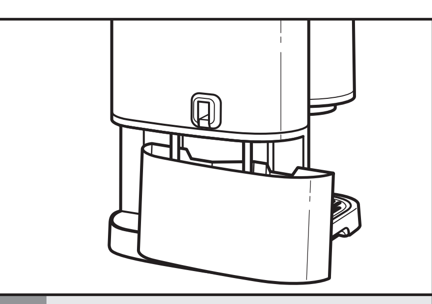
Enjuague y llenado de los calentadores

Los calentadores deben llenarse y enjuagarse antes de utilizar la cafetera expreso por primera vez. Los calentadores también deben llenarse cuando:

- la cafetera expreso no se utiliza por un período prolongado
- el depósito del agua se seca mientras está siendo usada (esto puede dañar la cafetera expreso) se vaporizan múltiples bebidas sin elaborar café expreso o despachar agua caliente



1 Retire el depósito y enjuague con agua caliente limpia, vacíe y vuelva a colocar el depósito en la cafetera expreso.

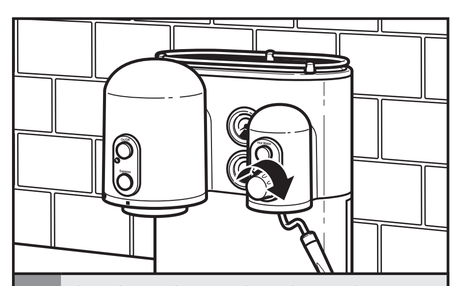


2 Deslice el depósito de agua hacia la izquierda o derecha para dejar expuesta la parte superior y llénelo con agua fría fresca hasta la línea que indica el máximo de llenado.

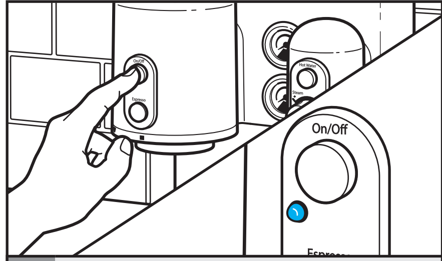
IMPORTANTE: El agua destilada o el agua mineral pueden dañar la cafetera expreso. No utilice ninguna de ellas para elaborar café expreso.

FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA EXPRESO

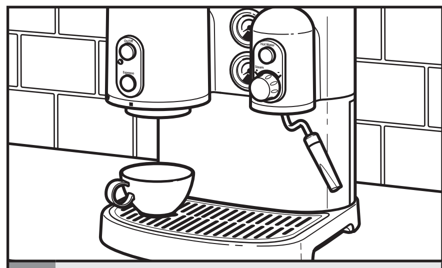
Cómo calentar los calentadores



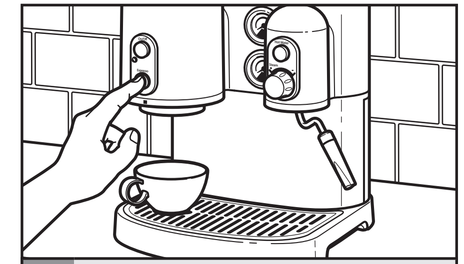
1 Asegúrese de que el cuadrante de vapor esté cerrado rotándolo en el sentido de las agujas del reloj tanto como sea posible.



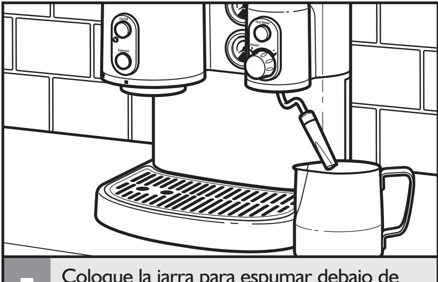
2 Presione y sostenga el botón On/Off (Encendido/Apagado) hasta que la luz indicadora ON (Encendido) se encienda. Los dos calentadores comenzarán a calentarse y las funciones Espresso (Expreso) y Hot Water (Agua caliente) comenzarán a funcionar.



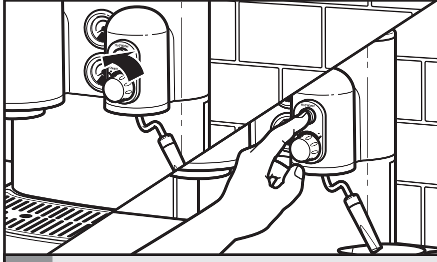
3 Coloque una taza de café debajo del cabezal de elaboración. No coloque el portafiltro en el cabezal de elaboración.



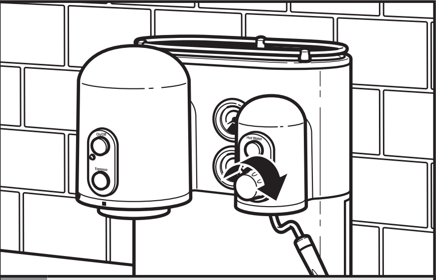
4 Presione el botón Espresso (Expreso) para activar la bomba de agua y llenar el calentador de elaboración con agua. Luego de algunos segundos, saldrá agua del cabezal de elaboración. Cuando la taza esté llena, presione el botón Espresso (Expreso) nuevamente para detener la bomba de agua. El calentador de elaboración ya está listo para usar.



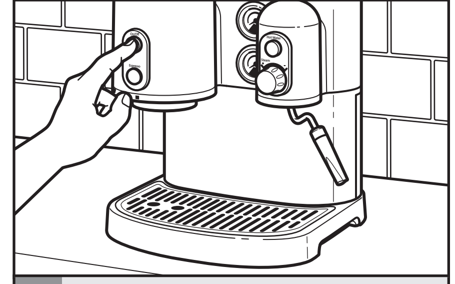
5 Coloque la jarra para espumar debajo de la boquilla del brazo para espumar.



6 Abra lentamente el cuadrante de vapor girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj; presione y sostenga el botón Hot Water (Agua caliente) para activar la bomba de agua y llenar el calentador para espumar. Luego de algunos segundos, comenzará a salir agua de la boquilla.



7 Cuando la jarra esté llena por la mitad, suelte el botón Hot Water (Agua caliente) y cierre el cuadrante de vapor rotándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. El calentador para espumar ya está listo para usar.

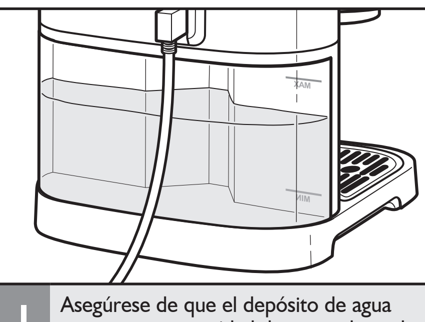


8 Si por el momento no se desea obtener café expreso, presione el botón On/Off (Encendido/Apagado) para apagar la cafetera expreso.

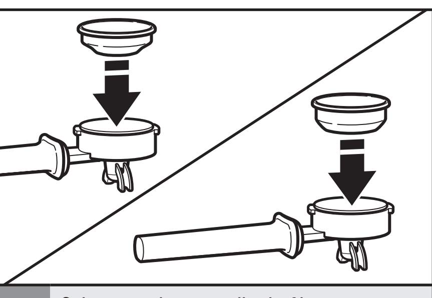
NOTA: No presione los botones Espresso (Expreso) o Hot Water (Agua caliente) sin agua en el depósito. Se puede dañar la bomba de agua.

Elaboración de café expreso

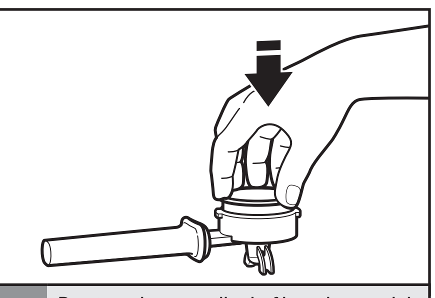
La elaboración de un café expreso perfecto es una habilidad que lleva tiempo de aprender en cualquier cafetera expreso manual. Sus primeros intentos pueden necesitar perfeccionamiento para producir la consistencia perfecta, el sabor suave y la crema dorada que usted espera. Practique con asiduidad durante un par de semanas con la cafetera expreso y pronto obtendrá una taza perfecta en todo momento. Para obtener mejores resultados en la elaboración de café expreso, consulte la sección “Consejos para obtener resultados ideales” a fin de afinar su técnica de elaboración.



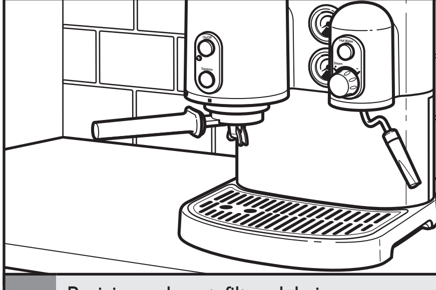
1 Asegúrese de que el depósito de agua contenga una cantidad de agua adecuada (el nivel de agua debe estar entre las líneas de llenado “máx.” y “mín.”.



2 Seleccione la canastilla de filtro pequeña o grande. Use la canastilla pequeña para una dosis simple de café expreso (1 oz [30 ml]) y la canastilla grande para una dosis doble de café (2 oz [59 ml]). La canastilla pequeña puede utilizarse con bolsitas de café*.



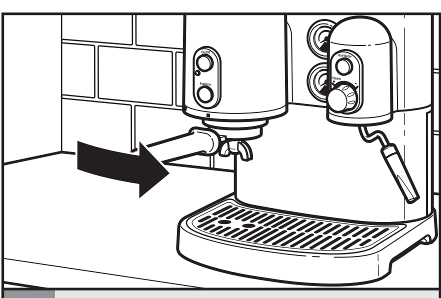
3 Presione la canastilla de filtro dentro del portafiltro hasta que encaje en su lugar. No la llene con café en ste momento.



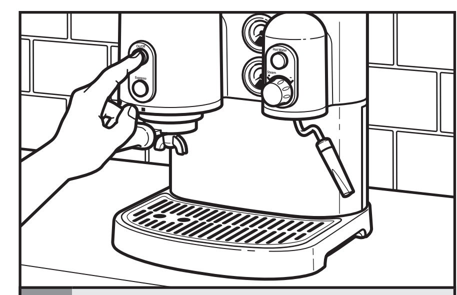
4 Posicione el portafiltro debajo del cabezal de elaboración y alinee la manija con la flecha que se encuentra en el lado izquierdo.

*Las bolsitas de café se pueden adquirir en tiendas de café especializadas o por Internet.

FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA EXPRESO



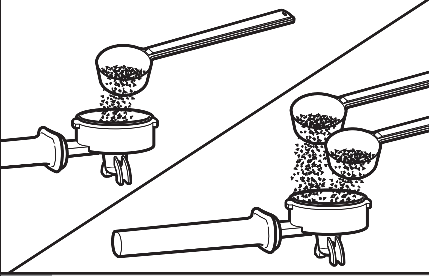
5 Levante el portafiltro hacia el cabezal de elaboración y ajústelo con un giro firme hacia la derecha. Cuando se encuentre en posición, la manija apuntará hacia adelante o levemente hacia la derecha.



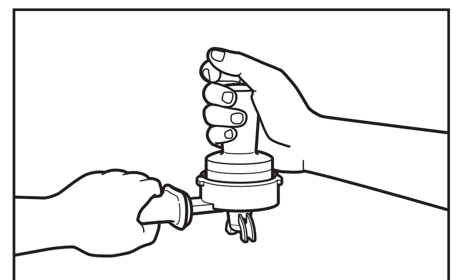
6 Presione y sostenga el botón On/Off (Encendido/Apagado) hasta que la luz indicadora ON (Encendido) se encienda.



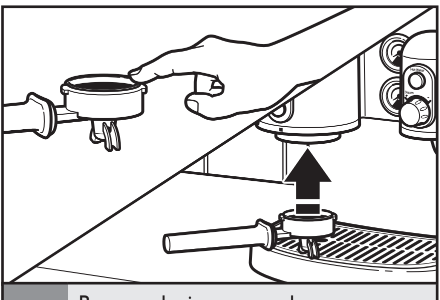
7 Espere hasta que la cafetera expreso haya alcanzado la temperatura de funcionamiento; esto tomará aproximadamente 6 minutos. Cuando la aguja del indicador de temperatura del calentador llegue a la zona “Ready” (Listo), la cafetera expreso estará lista para elaborar el café.



8 Retire el portafiltro del cabezal de elaboración moviendo la manija hacia la izquierda. Coloque una medida al ras de café molido (o bolsita de café) en la canastilla de filtro pequeña, o dos medidas de café molido en la canastilla de filtro grande. Asegúrese de usar un molido fino para café expreso al preparar el café.

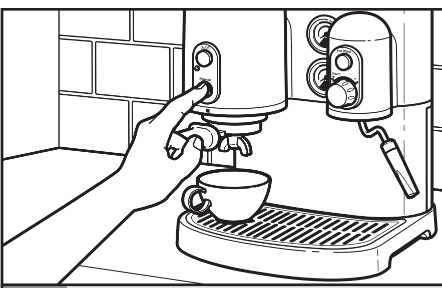


9 Con el apisonador, apisone el café firmemente con un movimiento giratorio. Asegúrese de que la superficie del café esté tan nivelada como sea posible. Consulte los capítulos “Nivelación” y “Apisonado” en la sección “Consejos para obtener resultados ideales” para obtener más detalles.

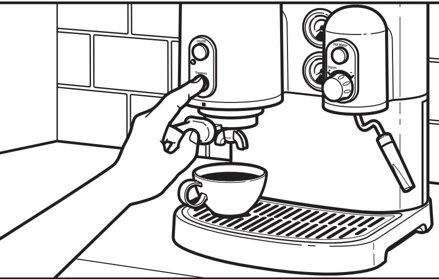


10 Barra cualquier exceso de granos del borde del portafiltro y colóquelo en el cabezal de elaboración.

FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA EXPRESO

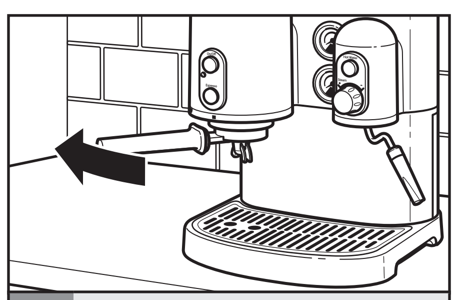


11 Coloque una o dos tazas de café expreso en la placa de goteo debajo de los picos del portafiltro. Presione el botón Espresso (Expreso) y el café expreso comenzará a verterse en las tazas.



12 Cuando se haya elaborado la cantidad deseada de café expreso (1 oz [30 ml] con la canastilla de filtro pequeña, o 2 oz [59 ml] con la canastilla de filtro grande), presione el botón Espresso (Expreso) para detener la elaboración.

NOTA: No retire el portafiltro durante la elaboración.



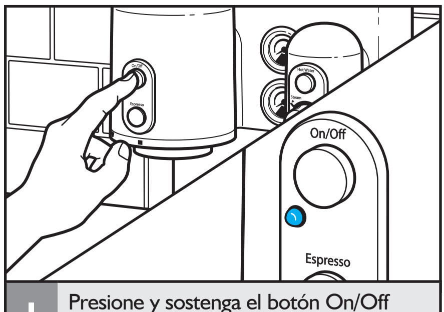
13 La cafetera expreso está equipada con una válvula de solenoide de tres vías que instantáneamente libera presión en el grupo de elaboración cuando se apaga la bomba de agua, de modo que el portafiltro pueda ser retirado inmediatamente luego de la elaboración. Retire el portafiltro moviendo la manija hacia la izquierda. Sacuda el filtro sobre un recipiente para residuos a fin de desechar los granos de café utilizados.

14 Luego de quitar el portafiltro, coloque una taza debajo del cabezal de elaboración y presione el botón Espresso (Expreso) durante un segundo o dos. Esto limpia el filtro del orificio de salida y elimina cualquier residuo de aceite y granos de café que hayan migrado hacia el cabezal de elaboración.

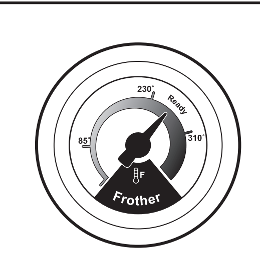
NOTA: Al sacudir los granos de café de la canastilla de filtro, evite golpear la manija del portafiltro.

Espumar y vaporizar la leche

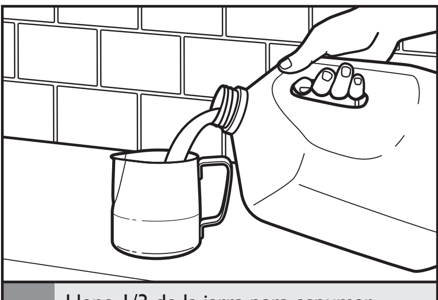
Espumar y vaporizar la leche requiere un poco de práctica, pero se sorprenderá de lo rápido que se desarrollarán sus habilidades. La cafetera expreso le proporciona todas las herramientas que usted necesita: una jarra de acero inoxidable de 11 onzas (325 ml) especial para espumar (con un pico perfectamente diseñado para arte en café con leche), un brazo para espumar que se ajusta horizontal y verticalmente para una cómoda posición de trabajo, una boquilla para espumar diseñada para mejorar el espumado y un cuadrante de vapor que le permite controlar con precisión el volumen de vapor para espumar.



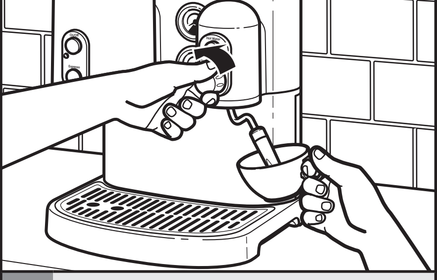
1 Presione y sostenga el botón On/Off (Encendido/Apagado) hasta que la luz indicadora ON (Encendido) se encienda.



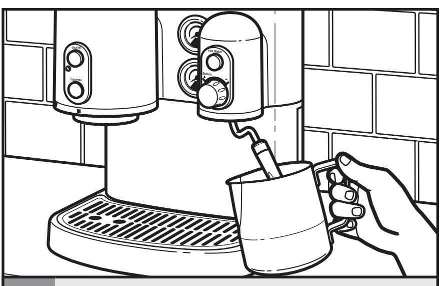
2 Espere hasta que la cafetera expreso haya alcanzado la temperatura de funcionamiento; esto puede tomar aproximadamente 6 minutos. Cuando la aguja del indicador de temperatura del calentador para espumar llegue a la zona “Ready” (Listo), la cafetera expreso estará lista para espumar.



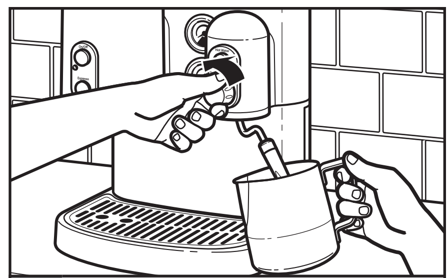
3 Llene 1/3 de la jarra para espumar con leche fría.



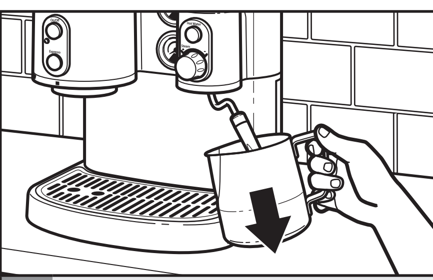
4 Con el brazo para espumar apuntando hacia una taza vacía, abra el cuadrante de vapor por un momento para purgar el exceso de agua de la línea. Para abrir el cuadrante de vapor, gírelo lentamente en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para cerrar el cuadrante de vapor, rótelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.



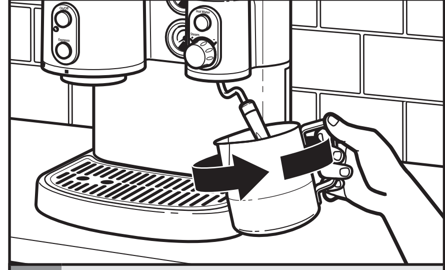
5 Con el cuadrante de vapor cerrado, ajuste el brazo para espumar de manera que quede en una posición de trabajo cómoda y sumerja la punta de la boquilla para espumar debajo de la superficie de la leche en la jarra para espumar.



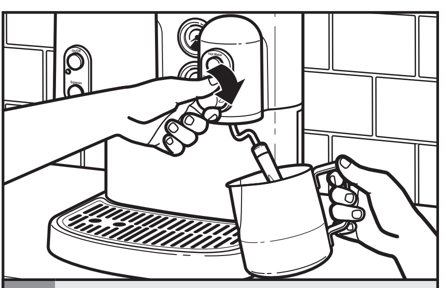
6 Abra el cuadrante de vapor lentamente, girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuanto más rote el cuadrante de vapor, mayor será el volumen de vapor que se liberará. Incline la jarra hacia un lado para crear un movimiento circular en la leche, manteniendo la punta de la boquilla para espumar aproximadamente 1/4 pulgada (6 mm) por debajo de la superficie de la leche.



7 A medida que la espuma se expande, es necesario bajar la jarra. Esta es la etapa de expansión de la espuma. Cuando la leche con espuma se ha expandido hasta alrededor de 3/4 del volumen de la jarra, baje la boquilla para espumar hacia dentro de la jarra para terminar de vaporizar (calentar) la leche.



8 Mantenga la jarra inclinada para continuar con el movimiento circular de la leche. Caliente la leche hasta que llegue a una temperatura de 140 a 165 °F (60 a 74 °C). (A estas temperaturas, la jarra estará muy caliente al tacto.) Evite hervir la leche, lo que ocurre a 175 °F (79 °C).



9 Para evitar salpicaduras, cierre el cuadrante de vapor girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga antes de retirar el brazo para espumar la leche.

NOTA: KitchenAid recomienda el uso de un termómetro de cocina estándar para determinar cuándo la leche alcanza una temperatura de entre 140 °F y 165 °F (60 °C y 74°C) durante la inclinación para calentar la leche. Por lo general, la jarra está demasiado caliente para tocarla cuando alcanza esta temperatura.

Suministro de agua caliente

También se puede despachar agua caliente del brazo para espumar. Esto ofrece una manera conveniente de hacer Americanos, té o chocolate caliente. Llenar una taza pequeña con agua caliente también es una buena manera de calentarla antes de elaborar el café expreso.

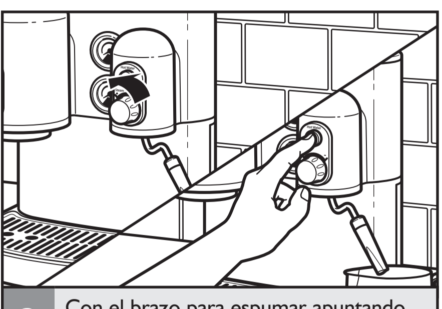
NOTA: Siempre despache el agua caliente en un recipiente vacío; despacharla en una taza o jarra que contiene otros ingredientes puede provocar salpicaduras.



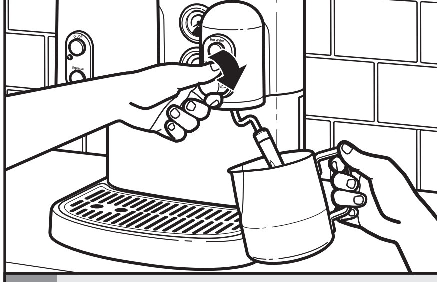
1 Presione y sostenga el botón On/Off (Encendido/Apagado) hasta que la luz indicadora ON (Encendido) se encienda.



2 Espere hasta que la cafetera expreso haya alcanzado la temperatura de funcionamiento; esto tomará aproximadamente 6 minutos. Cuando la aguja del indicador de temperatura del calentador para espumar llegue a la zona "Ready" (Listo), la cafetera expreso estará lista para despachar agua caliente.



3 Con el brazo para espumar apuntando hacia una taza vacía, abra el cuadrante de vapor girándolo lentamente en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Luego presione y sostenga el botón Hot Water (Agua caliente) para despachar agua.



4 Cuando la cantidad de agua deseada haya sido despachada, suelte el botón Hot Water (Agua caliente) y cierre el cuadrante de vapor girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

NOTA: Puede quedar vapor para espumar residual en la boquilla antes de despachar el agua. Puede tomar algunos segundos que el agua comience a salir por la boquilla.

¿Qué es el café expreso?

El café expreso comenzó como un intento en el siglo XIX con el fin de elaborar rápidamente café a pedido, por taza. La meta era servir el café más fresco y sabroso posible y evitar el sabor a quemado y rancio del café que se guarda para calentar en una superficie de cocción. Con el fin de acelerar la elaboración, los pioneros del café pensaron en la idea de forzar el paso de agua a través de los granos bajo presión. Inicialmente se usó vapor para proporcionar la presión, seguido de aire comprimido, pistones que funcionaban por medio de levas y, finalmente, la bomba de agua eléctrica.

A lo largo de las décadas, los elementos para la elaboración de café expreso se probaron y refinaron para producir los estándares de hoy en día: una onza (30 ml) de café expreso verdadero proviene de la exposición de 1/4 de onza (7 gramos) de café finamente molido y envasado, a agua a 195 a 205 °F (91 a 96 °C) bajo 130 libras (59 kg), (9 bar) de presión. En tan solo 25 segundos, la mayoría de los aromas de café y aceites sabrosos son extraídos, mientras que los componentes más amargos y que no pertenecen al sabor deseado se dejan de lado.

Cuando el café molido es fresco y la elaboración está bien hecha, el agua de elaboración presurizada emulsiona los aceites del café en la espuma dorada que se denomina "crema", la cual corona el café expreso con su sabor y aroma finales.

Extracción excesiva y extracción insuficiente

La elaboración de un expreso ideal conlleva un entendimiento de lo que en realidad se obtiene en la taza cuando el café es expuesto al agua. Alrededor del 30% del grano de café tostado está conformado por compuestos solubles en agua. El 20% de esos compuestos se disuelven bastante fácilmente, mientras que el 10% restante necesita un poco más de trabajo, lo que es algo bueno, debido a que ese 10% menos soluble tiene un sabor ácido, amargo y, por lo general, desagradable. La meta de toda la elaboración de café es extraer los aceites y compuestos de fácil disolución dejando el resto en los granos.

Si el café molido se deja en agua demasiado tiempo, todos los compuestos solubles se extraerán, lo que nos dará un café muy amargo. Esto se conoce como extracción excesiva. El opuesto de la extracción excesiva es la extracción insuficiente, lo que ocurre cuando el café no se expone a la elaboración el tiempo suficiente, dejando los sabores y aromas esenciales atrapados en los granos. La extracción insuficiente nos da un café de sabor débil.

Si el café elaborado tiene una extracción excesiva, una extracción insuficiente o la extracción justa, depende de diversos factores, que incluyen la proporción del café y el agua para la elaboración, la fineza del molido, la temperatura de elaboración y el tiempo en que el agua está en contacto con el café. Todos estos factores se ven afectados directa o indirectamente por la técnica del barista.

Antes de la elaboración: los elementos de un expreso ideal

Antes de enchufar la cafetera expreso, deberá contar con una cantidad de elementos para producir un café sabroso.

Granos frescos de café
Un café sabroso se puede preparar solamente con granos frescos de café correctamente tostados. Muchos baristas recomiendan comparar granos tostados que no sean más oscuros que un tostado medio, el color que se ve como un marrón chocolate uniforme. Este tostado preserva los azúcares naturales y el sabor del grano, que son la base de un café expreso excelente. Un tostado medio es el grano más oscuro que se puede tostar sin que los aceites se desarrollen en la superficie.

Los granos tostados oscuros, que parecen marrón oscuro o casi negros, se ven excelentes, pero el tostado extra abruma los sabores más delicados del café y carameliza los azúcares. Un sabor "tostado" intenso, con frecuencia amargo y fuerte, predominará con un tostado oscuro.

Para preservar la frescura de los granos de café:
Mantenga los granos en un recipiente opaco cerrado al vacío y guárdelo en un lugar fresco y seco. No se recomienda refrigerarlos, debido a que el agua tiende a condensarse sobre los granos cada vez que se abre el recipiente. El congelamiento puede ayudar a mantener los granos almacenados durante un período prolongado, pero también afectará su sabor negativamente.

Agua de sabor excelente
Un elemento de un café sabroso, que con frecuencia es pasado por alto, es el agua de la elaboración. Si usted no disfruta del sabor del agua de grifo, no la use para elaborar café expreso; en su lugar, use agua en botella purificada. Dado que no lleva mucho tiempo que el agua fresca adquiera una calidad y sabor “insípidos”, es buena idea también cambiar el agua del depósito con frecuencia y volver a llenar los calentadores luego de un largo período sin uso.

No use agua destilada ni agua mineral, ya que pueden dañar su cafetera expreso.

El molido y el molino correcto
El café expreso debe estar hecho con un molido muy fino y parejo. Los molinos de cuchillas y los molinos de fresa, por lo general, no son adecuados para producir los molidos necesarios para obtener un café expreso sobresaliente. El mejor café expreso requiere un molino de fresa de buena calidad que maximice el sabor y el aroma del café expreso produciendo un tipo de molido extremadamente parejo con muy poco calentamiento por fricción.

Técnica de elaboración de café expreso

Temperatura de elaboración
La temperatura del agua y la temperatura constante tienen un efecto directo en el sabor del café expreso. El café expreso sabroso proviene de la elaboración a una temperatura óptima, la cual es ideal entre 195 y 205 °F (91 y 96 °C). Los calentadores y termostatos modernos son excelentes para la producción y mantenimiento de la temperatura correcta, pero existe un factor que lo complica y es de gran preocupación entre los baristas: mantener el calor en el grupo de elaboración.

Si el agua se bombea desde el calentador a una temperatura perfecta de 200° F (93 °C), pero fluye en un portafiltro que se encuentra a temperatura ambiente, el agua se enfriará drásticamente y la temperatura de elaboración real será mucho menor que la necesaria para el mejor café expreso. Si la temperatura del agua cae por debajo de 195 °F (91 °C), el café expreso podría aún presentar una buena crema, pero adquirirá un matiz claramente amargo o agrio.

Temperatura correcta de elaboración:
- Siempre ajuste el portafiltro (con la canastilla de filtro) en el cabezal de elaboración cuando la cafetera expreso se esté calentando. Esto calienta el filtro.
- Siempre espere hasta que los calentadores estén completamente calientes antes de la elaboración, aproximadamente 6 minutos.
- Dosifique y apisone su café rápidamente y elabore de inmediato. Esto evita que el portafiltro se enfríe de manera significativa.
- Nunca enjuague el portafiltro con agua fría si va a elaborar más dosis de café. Luego de sacudir todos los granos viejos del filtro, retire los granos residuales de la canastilla con un paño limpio. Asegúrese de que la canastilla de filtro esté seca antes de agregar más café.
- Mantenga el portafiltro vacío en posición en el cabezal de elaboración mientras hace otras tareas, como moler o espumar.
- Caliente una taza o taza pequeña colocándola sobre la parte superior de la cafetera expreso antes de la elaboración. Las tazas también pueden calentarse instantáneamente con un toque de vapor del brazo para espumar.

La cafetera expreso está diseñada para brindar una temperatura óptima de elaboración. Los dos calentadores especiales eliminan las fluctuaciones de temperatura que son comunes en los diseños de calentadores simples cuando se alterna entre la elaboración y la producción

de espuma. El grupo de elaboración de bronce recubierto en níquel se calienta rápidamente, y es de tamaño comercial por una muy buena razón: los grupos de tamaño comercial retienen el calor mejor que los grupos más pequeños. La cafetera expreso proporciona la temperatura de elaboración correcta. ¡El resto depende del barista!

El molido
Un café expreso sabroso requiere el café más fresco, y el café más fresco siempre se muele inmediatamente antes de la elaboración. Los componentes aromáticos más delicados del café se echan a perder en pocos minutos luego del molido; por lo tanto, muela lo que piense usar para la elaboración inmediata.

Dosificación
La dosificación es el proceso de medición del café molido en la canastilla de filtro. Una dosis de café expreso requiere 1/4 de onza (7 gramos) de café; una dosis doble requiere el doble de esa cantidad. Si se llena al ras con café finamente molido, la cuchara que se incluye con la cafetera expreso es la medida casi perfecta para una dosis de café expreso.

Los baristas experimentados, por lo general, no se molestan en tomar medidas precisas al dosificar: simplemente llenan la canastilla casi hasta el borde y barren el exceso de café del filtro con los dedos, dejando exactamente la cantidad necesaria. Luego de algo de experiencia en la dosificación, nivelación y apisonado de su café, usted podrá dosificar su café a la vista, tal como lo hacen los profesionales.

Si usted dosifica su café sin la ayuda de una cuchara medidora, es importante que no llene la canastilla de filtro en exceso. El café necesita lugar para expandirse durante la elaboración. Si el café queda aglomerado contra el filtro del orificio de salida, esto evitará que se produzca una dispersión pareja del agua en el filtro, lo que llevará a una extracción despareja y un expreso de poca calidad.

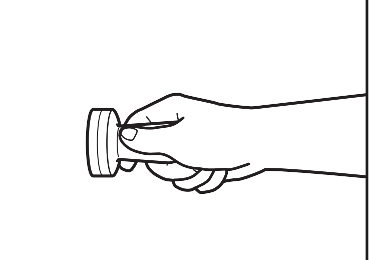
Aquí le mostramos cómo saber si la canastilla de filtro está llena en exceso:
- Llene la canastilla, nivele el café al ras y aplique un buen apisonado (consulte la siguiente sección, "Técnica de apisonado correcta").
- Ajuste el portafiltro al cabezal de elaboración y luego quítelo de inmediato.
- Si en el café del portafiltro queda la marca del filtro del orificio de salida o del tornillo del filtro del orificio de salida, ¡hay demasiado café en el canastilla de filtro!

Nivelación
La nivelación del café luego de haber sido dosificado en el filtro es una técnica vital para obtener un expreso sabroso. Si el café no está distribuido en forma pareja, el apisonado del café creará áreas de alta y baja densidad. El agua de elaboración de alta presión inevitablemente seguirá el recorrido de la menor resistencia, pasando densamente por el café con menor intensidad, extrayendo en exceso los componentes amargos del café y pasando levemente por el café de alta densidad, lo que extraerá de manera insuficiente las esencias del sabor. Esta extracción despareja deriva en un café expreso diluido, débil y amargo.

Para nivelar el café en la canastilla de filtro:
- Asegúrese de que la canastilla de filtro esté seca antes de agregar el café; la humedad de la canastilla creará un recorrido de menos resistencia para el agua de elaboración.
- Luego de dosificar el filtro con café, nivele el café barriéndolo con un dedo hacia adelante y hacia atrás sobre el filtro. No barra en una dirección solamente. Esto hará que el café se apile en un solo lado de la canastilla y se produzca una extracción despareja. Trate de lograr medianamente una forma de tazón en el café, con un nivel más bajo en el centro que en los lados.
- Asegúrese de que no queden espacios entre el café y los lados del filtro.

Apisonado
El apisonado comprime el café en un disco de nivelación que proporciona una resistencia uniforme al agua de elaboración de alta presión. El café correctamente nivelado y apisonado producirá una extracción pareja de los componentes del café, y un expreso sabroso. El café apisonado demasiado suave se deformará con el agua de elaboración, lo que derivará en una extracción despareja, un tiempo de elaboración rápido y un café expreso mediocre. El café apisonado con demasiada firmeza hará más lento el tiempo de elaboración y se obtendrá una bebida más amarga y con una extracción en exceso.

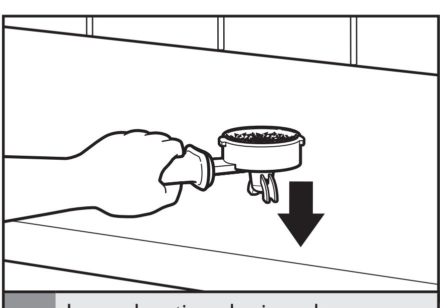
Técnica de apisonado correcta



1 La manija del apisonador debe asirse como un picaporte, con la base de la manija firme contra la palma de la mano. Al apisonar, trate de mantener el apisonador, la muñeca y el codo en línea recta.



2 Con la parte inferior del portafiltro apoyada en una superficie sólida, presione el apisonador suavemente sobre el café con el objetivo de crear una superficie nivelada. Retire el apisonador de la canastilla de filtro con un leve movimiento giratorio.



3 Luego de retirar el apisonador, es posible que algunos granos se peguen a los lados de la canastilla de filtro. Golpee el portafiltro suavemente sobre la mesa para empujar los granos sueltos hacia el disco del café apisonado. No lo golpee muy fuerte o el café apisonado se saldrá o fisurará.



4 Aplique un segundo apisonado para terminar (también llamado apisonado de pulido). Presione hacia abajo sobre el café con alrededor de 35 libras (16 kg) de presión, luego relaje la fuerza levemente (hasta cerca de 20 libras [9 kg]) y pula el café girando el apisonador por completo dos veces.



5 Revise el apisonado. El disco de café debe estar liso y nivelado sin espacios entre el lado de la canastilla de filtro y el café.

Medición de la presión de apisonado
20 libras (9 kg), 30 libras (14 kg), ¿cómo sabe qué fuerza de apisonado en realidad está usando? Haga lo que hacen los baristas: ¡utilice una balanza de baño! Coloque una balanza en una mesa o mostrador y apisone el café sobre ella. Enseguida usted desarrollará la sensación de cuánto es veinte o treinta libras de fuerza.

Técnica de extracción de café expreso

Volumen de la dosis
El grupo de elaboración y los calentadores están calientes. El café fresco ha sido molido, dosificado en el portafiltro, nivelado en forma profesional y apisonado con precisión. Ahora viene el momento de la verdad: ¡la elaboración!

Para obtener el mejor café expreso, nunca extraiga más de una dosis simple (1 oz [30 ml]) usando la canastilla de filtro pequeña o una dosis doble (2 oz [59 ml]) utilizando una grande. Si se elabora una mayor cantidad, el café se extraerá en exceso y quedará diluido y amargo.

A medida que se vierte, el café expreso perfecto es de un color marrón rojizo, con una textura densa como la miel que se desliza de una cuchara. Con frecuencia, forma lo que se denominan colas de ratón o chorros almibarados. A medida que se extraen cada vez más componentes amargos y ácidos, el vertido del café comenzará a aligerarse; en algunos casos, el vertido se volverá casi blanco. Los baristas observan el vertido cuidadosamente y detienen la elaboración de inmediato si ello ocurre.

El Espresso Ristretto es un expreso elaborado con un volumen de dosis menor al normal. Prepare la cafetera expreso para elaborar una dosis doble, pero detenga la elaboración cuando solo 1 ½ onzas (44 ml) hayan sido extraídos. Lo que ha hecho es limitar el vertido para incluir solo el café con las esencias y los aceites más sabrosos y menos amargos del café.

Velocidad de extracción
Décadas de experiencia han demostrado que el mejor expreso, ya sea una dosis simple o doble, lleva entre 20 y 25 segundos de elaboración.

Si su expreso se elabora mucho más rápido o en menos de 20 a 25 segundos, y su técnica de apisonado es buena, ¡ajuste el molido! Muela el grano más fino para obtener una velocidad de extracción más lenta y uno más grueso si la elaboración es más rápida. Mantenga la misma dosis y apisonado.

El café es sensible a la humedad ambiente y absorberá la humedad fácilmente. Esto afectará la velocidad de extracción. En un ambiente húmedo, la velocidad de extracción será más lenta; en condiciones secas, la velocidad de extracción será más rápida. Es probable que deba ajustar el tipo de molido según la estación del año, o el tiempo según el día.

Algunos molinos no permiten hacer los ajustes finos necesarios para corregir la velocidad de extracción. La mejor solución es invertir en un molino de fresa de buena calidad. Si ello no es posible, experimente con la presión del apisonado. Apisone con menos fuerza para obtener un vertido más rápido y con más fuerza para un vertido más lento.

La crema dorada
Una marca de un buen expreso es la crema, la espuma dorada densa de los aceites emulsionados del café que captura la esencia del sabor del café. Una buena crema debe ser densa y aferrarse al lado de la taza cuando se inclina; la mejor crema debe poder soportar un rociado de azúcar por aproximadamente 30 segundos.

Solución de problemas del café expreso durante su elaboración
A medida que se vierte, si su expreso...

… tiene un color más parecido a la canela en lugar de un marrón oscuro:

- asegúrese de que el grupo de elaboración y los calentadores estén completamente calientes;
- utilice una mezcla de café menos ácida.

…es blancuzco con vetas marrones delgadas:

- revise su técnica de apisonado. El café apisonado se ha fisurado, o se ha formado un espacio entre el café y el lado de la canastilla de filtro.

…está diluido y fluye rápido:

- revise su técnica de apisonado. El apisonado puede no ser lo suficientemente firme para proporcionar una resistencia pareja al agua de elaboración.
- realice un molido más fino verifique la frescura del café

…apenas gotea del portafiltro:

- revise su técnica de apisonado; es probable que el apisonado sea demasiado firme.
- realice un molido más grueso

Consejos para los baristas

Al elaborar dosis múltiples:

- Utilice un paño para limpiar y secar la canastilla de filtro antes de llenarla con café. Esto ayudará a obtener una extracción pareja de café.

Para mantener la temperatura de elaboración apropiada, es importante mantener el grupo de elaboración caliente, por ello:

- No enjuague el portafiltro con agua de grifo – ello enfriará el filtro. Es mejor quitar los granos residuales del filtro con una toalla.
- Mientras está ocupado con otras tareas, como el molido del café o la preparación de la espuma de la leche, mantenga el portafiltro vacío caliente ajustándolo al cabezal de elaboración.
- Limpie el brazo y la boquilla para espumar de inmediato luego de su uso. Consulte la sección “Cuidado y limpieza”.
- Las leches bajas en grasas por lo general son más fáciles de espumar. La leche descremada puede ser difícil dado que se forma espuma muy fácilmente, con una tendencia a formar grandes burbujas y picos secos que afectan la estructura. En última instancia, la elección de la leche es una cuestión de experimentación y gusto. Los factores más importantes para la producción de una espuma superior son la experiencia y una buena refrigeración: cuanto más fría esté la leche que use, mejor.

Preparación de Cappuccino

- La palabra italiana Cappuccino deriva de Capuchino, una orden de monjes que usan vestimentas del color de esta popular bebida, el expreso. Un Cappuccino estándar es una combinación de leche al vapor y café expreso cubierto con una capa de leche con espuma; por lo general, servido en una taza con forma de tazón con un volumen de 6 a 7 onzas (177 a 207 ml).
- Para preparar el Cappuccino, espume y vaporice la leche antes de elaborar el expreso. Esto permite que la espuma tome una leve consistencia de gel y se separe por completo de la leche. Una vez que la leche ha sido preparada, elabore una dosis simple (1 oz [30 ml]) de café expreso en una taza para Cappuccino; luego vierta la leche espumada y vaporizada en una taza con un movimiento de agitación suave. Para darle una presentación espectacular al Cappuccino, cúbralo con nuez moscada, canela, chocolate en polvo o viruta de chocolate.

Preparación de Café Latte

- Un Café Latte es una dosis simple (1 oz [30 ml]) de café expreso cubierto con 8 a 10 onzas (237 a 296 ml) de leche al vapor y alrededor de 1/4 de pulgada (6 mm) de leche espumada. Los cafés Latte con frecuencia se saborizan con 1 a 2 onzas (30 a 59 ml) de almíbar, siendo el más popular el de almendra o avellana. Si utiliza almíbar de chocolate y decora la bebida con crema batida y viruta de chocolate, obtendrá el sueño de los amantes del chocolate y el café: el Café Mocha.
- Para preparar un Café Latte, necesitará una jarra más grande que la que se suministra junto con la cafetera expreso. Una jarra de 16 onzas (473 ml) de capacidad es perfecta. Llene la mitad de la jarra con leche fría. La técnica de vaporización para el Café Latte es casi la misma que para el Cappuccino, excepto que el objetivo es obtener una textura aterciopelada en la leche a la vez que se minimiza la espuma. Mantenga la boquilla para espumar a mayor profundidad en la leche para que el volumen de la leche se expanda más lentamente. No se deberían formar burbujas o espuma.
- Una vez preparada la leche, elabore el expreso en un jarro para Latte, agregue el almíbar, si lo desea, y llene lentamente con leche al vapor.

Glosario de bebidas expreso

Americano
6 a 8 onzas (177 a 237 ml) de agua caliente agregadas a una dosis simple de expreso. Esto hace una taza de café suprema.

Café Latte
8 a 10 onzas (237 a 296 ml) de leche al vapor agregadas a una dosis simple de expreso. Los cafés Latte con frecuencia se saborizan con 1 a 2 onzas (30 a 59 ml) de almíbar.

Café Mocha
Café Latte con varias onzas de almíbar de chocolate y, por lo general, cubierto con crema batida y copos de chocolate. También se puede preparar sin almíbar usando leche chocolatada al vapor.

Cappuccino
Un Cappuccino estándar es una combinación de leche al vapor y café expreso cubierto con una capa de leche con espuma; por lo general, servido en una taza con forma de tazón con un volumen de 6 a 7 onzas (177 a 207 ml). Se puede espolvorear cacao en polvo o canela para decorar.

Cappuccino clásico
El Cappuccino clásico es común en Italia y es simplemente café expreso cubierto con leche espumada.

Doppio
Una dosis doble de café expreso.

Espresso Breve
Expreso cubierto con leche y crema al vapor.

Espresso Con Panna
Expreso cubierto con una porción de crema batida.

Espresso Lungo
Expreso "tirado largo", es decir, elaborado con un volumen de dosis mayor del normal. Esta técnica produce café expreso con mucha cafeína que es más diluido, de color más claro y con menos cuerpo que el normal. Para hacer café Espresso Lungo, elabore 1,5 oz (44 ml) usando la canastilla de filtro pequeña, o 3 oz (89 ml) usando la canastilla de filtro grande. Utilice un molido levemente más grueso para mantener el tiempo de elaboración entre 20 y 25 segundos; extender el tiempo por más de 30 segundos hará que el Espresso Lungo quede excesivamente amargo.

El Espresso Lungo con frecuencia se utiliza para hacer Americanos o Lattes con un sabor más intenso.

Espresso Macchiato
Café expreso con una pequeña cantidad de leche al vapor agregada arriba.

Espresso Ristretto
Expreso "tirado corto", es decir, elaborado con un volumen de dosis menor al normal a fin de maximizar el sabor del café y minimizar el sabor amargo. Para el Ristretto, simplemente elabore aproximadamente 3/4 oz (22 ml) utilizando la canastilla de filtro pequeña o 1,5 oz (44 ml) utilizando la canastilla grande.

Glosario de piezas de la cafetera expreso

Grupo de elaboración
Parte de la cafetera expreso que contiene todas las piezas funcionales que le permiten elaborar su bebida. Su cafetera expreso tiene dos grupos de elaboración. El primero contiene el botón On/Off (Encendido/Apagado), la luz indicadora de encendido, el botón Espresso (Expreso), el cabezal de elaboración y el filtro del orificio de salida. El portafiltro se ajusta a este grupo de elaboración. El segundo grupo de elaboración contiene el botón Hot Water (Agua caliente), el cuadrante de vapor y el brazo/la boquilla para espumar.

Cabezal de elaboración
Área redonda que le permite ajustar el portafiltro cuando elabora café expreso.

Filtro del orificio de salida y cepillo para el filtro del orificio de salida
El agua pasa por el filtro del orificio de salida a una velocidad precisa a fin de extraer una dosis perfecta de café expreso de la canastilla de filtro. El cepillo para el filtro del orificio de salida le permite limpiar suavemente el filtro del orificio de salida entre usos de modo que el flujo de agua no se vea bloqueado.

Portafiltro
El portafiltro contiene la canastilla de filtro llenada con granos de café expreso en el cabezal de elaboración y cuenta con una manija larga para un uso fácil.

Canastillas de filtro
La canastilla de filtro pequeña elabora 1 dosis (1 oz [30 ml]) de café expreso. La canastilla de filtro grande elabora 2 oz (59 ml) de café expreso.

Apisonador
Esta herramienta se utiliza para comprimir o “pulir” los granos de café expreso en la canastilla de filtro.

Brazo para espumar y boquilla para espumar
El brazo y la boquilla para espumar le permiten hacer leche al vapor para las bebidas con café expreso. El brazo se ajusta en forma horizontal y vertical, lo que le permite colocar la boquilla en una posición de trabajo cómoda. La boquilla está diseñada para mejorar la formación de espuma.

Cuadrante de vapor
Controla con precisión la presión y el volumen del vapor que sale de la boquilla para espumar.

Jarra para espumar
La jarra de acero inoxidable de 11 onzas (325 ml) tiene una forma especial para la leche al vapor y cuenta con un pico diseñado para hacer arte en café con leche.

Indicador de temperatura de café expreso
Este indicador lee la temperatura del calentador de elaboración de su café expreso, el cual debe calentarse a la temperatura correcta para extraer una dosis de café expreso.

Indicador de temperatura del espumador
Este indicador lee la temperatura de su calentador de vapor, el cual debe calentarse a la temperatura correcta para producir vapor para espumar la leche.

Placa de goteo y bandeja de goteo
La placa de goteo se asienta dentro de la bandeja de goteo y captura cualquier derrame de café expreso mientras la máquina está en uso.

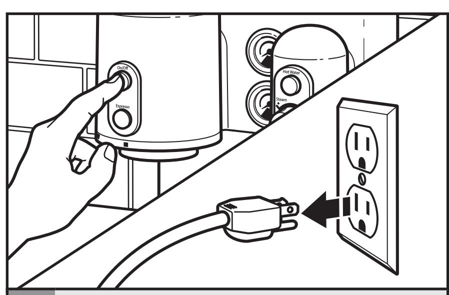
Portatazas
La parte superior de la cafetera expreso es un buen lugar para calentar sus tazas de café expreso antes de preparar el café. El portatazas sostendrá las tazas para que no se caigan de la parte superior mientras se calientan.

CUIDADO Y LIMPIEZA

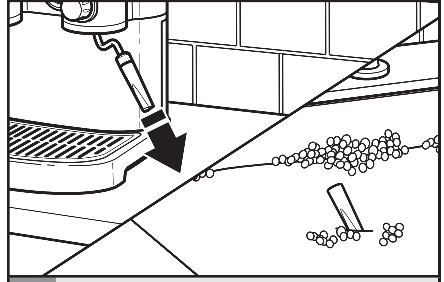
Limpieza de la cafetera expreso

Mantener la cafetera expreso limpia es crucial para la elaboración del mejor café expreso posible. Es posible que note que a su cafetera le lleva más tiempo elaborar el café o que el cabezal de elaboración echa líquido afuera o lo derrama. Estos pueden ser signos de que es tiempo de limpiar su cafetera expreso. Los aceites del café viejo en el portafiltro, las canastillas de filtro y el filtro del orificio de salida arruinarán el sabor del café preparado de la manera más profesional, y se debe quitar cualquier residuo de leche que haya en el brazo para espumar a fin de obtener un mejor rendimiento y sabor.

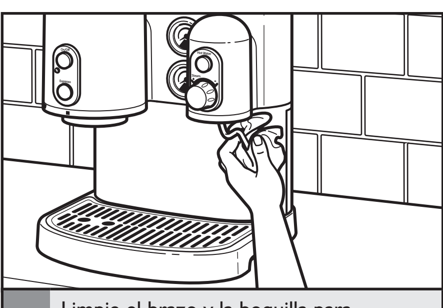
Limpieza del brazo y la boquilla para espumar



1 Apague la cafetera expreso. Desenchufe la cafetera expreso del tomacorriente de pared o desconecte el suministro eléctrico. Deje que la cafetera expreso y todas las piezas sujetas o accesorios se enfríen.



2 El brazo y la boquilla para espumar siempre deben limpiarse luego de espumar leche. Retire la manga para espumar de la boquilla para espumar jalando hacia abajo. La manga para espumar puede lavarse en agua caliente jabonosa. Asegúrese de que todas las aberturas de la manga estén libres de residuos.



3 Limpie el brazo y la boquilla para espumar con un paño limpio húmedo. No use estropajos abrasivos.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

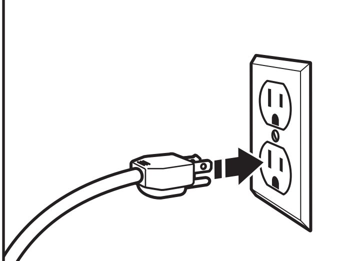
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

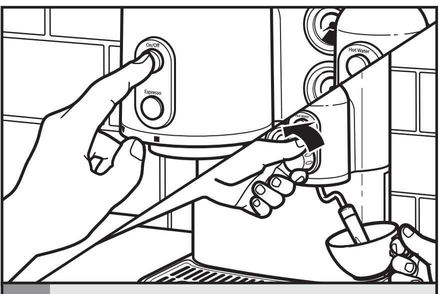
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

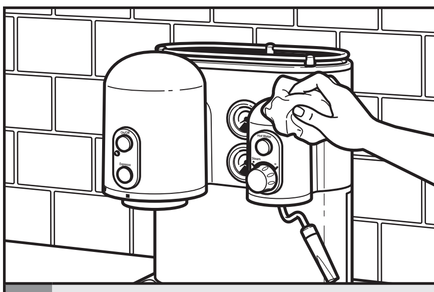


4 Conecte el producto a un tomacorriente de pared de 3 terminales con conexión a tierra.

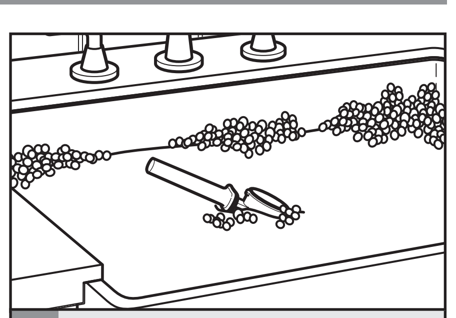


5 Encienda la cafetera expreso; deje que los calentadores alcancen la temperatura de funcionamiento. Apunte el brazo para espumar hacia una taza vacía y abra momentáneamente el cuadrante de vapor para hacer correr el vapor por la boquilla para espumar. Esto limpiará la punta de la boquilla.

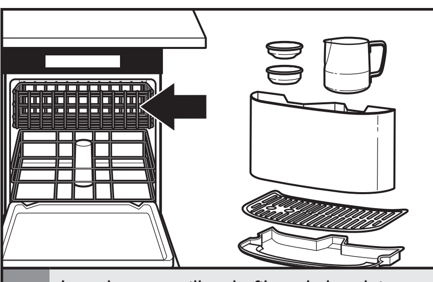
Limpieza de la cubierta, filtros, bandeja de goteo, placa de goteo, depósito y jarra



1 Limpie la cubierta de la cafetera con un paño húmedo limpio y seque con un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos o estropajos al limpiar la cafetera expreso o cualquier pieza o accesorio.



2 Lave el portafiltro en agua caliente jabonosa y enjuáguelo con agua limpia. Seque con un paño suave. No lave el portafiltro en una lavavajillas.



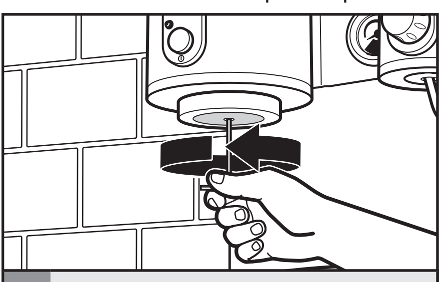
3 Lave las canastillas de filtro, la bandeja y la placa de goteo, el depósito de agua y la jarra para espumar en el estante superior de la lavavajillas o a mano con agua caliente jabonosa. Si lava estos elementos a mano, asegúrese de enjuagarlos con agua limpia y secarlos con un paño suave.



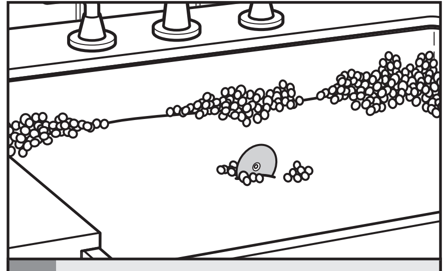
4 Use el cepillo para el filtro del orificio de salida o un paño húmedo para limpiar los granos de café de la junta del cabezal de elaboración y el filtro del orificio de salida.

Limpieza del filtro del orificio de salida

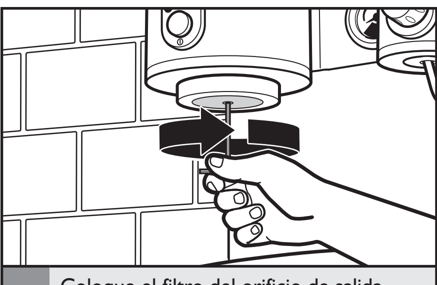
Una vez cada 75 a 100 dosis de café expreso, se debe quitar el filtro del orificio de salida del cabezal de elaboración para limpiarla meticulosamente.



1 Con una llave Allen, retire el tornillo que se encuentra en el centro del filtro del orificio de salida girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Luego de quitar el tornillo, el filtro del orificio de salida debe soltarse del cabezal de elaboración.



2 Lave el filtro del filtro del orificio de salida en agua caliente jabonosa y enjuáguela con agua limpia. No lave el filtro del orificio de salida en una lavavajillas.

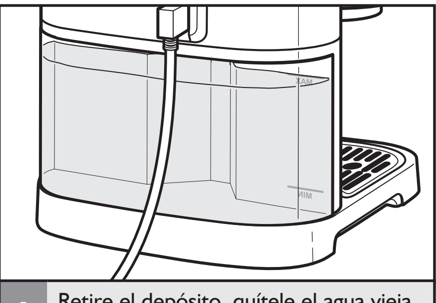


3 Coloque el filtro del orificio de salida en el cabezal de elaboración con el lado liso mirando hacia abajo y sujétela con el tornillo del filtro del orificio de salida. Gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firme.

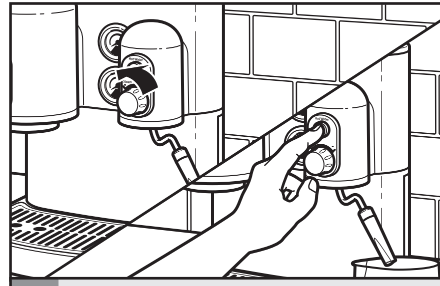
NOTA: Cuando el filtro del orificio de salida está sujeto, el tornillo del centro debe estar alineado con la superficie del filtro. Si no es así, retire el filtro, delo vuelta y vuelva a ajustarlo.

Preparación luego de largos períodos sin uso

Para obtener un café expreso con el mejor sabor, prepare la cafetera expreso con agua fresca luego de un período largo sin uso. La preparación también le asegurará que los calentadores estén llenos y la cafetera expreso esté lista para funcionar.



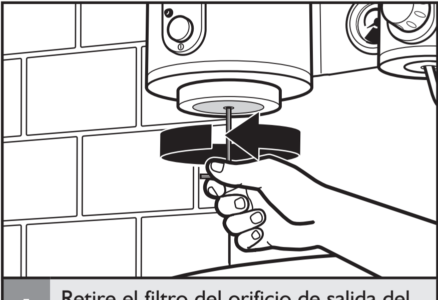
1 Retire el depósito, quítele el agua vieja, vuelva a colocarlo y llénelo con agua fresca hasta la línea de llenado máximo.



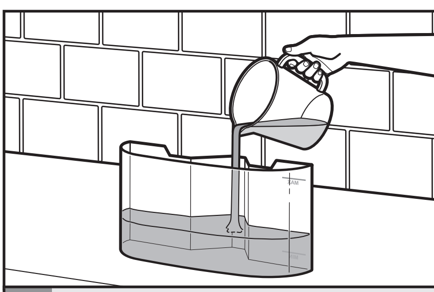
2 Llene los calentadores con agua fresca. Para ver las instrucciones, consulte la sección "Enjuague y llenado de los calentadores".

Remoción de sarro

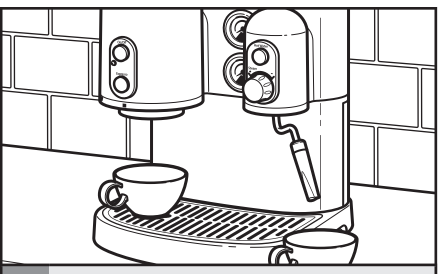
Los depósitos de calcio ("sarro") provenientes del agua se acumularán en la cafetera expreso con el tiempo y esto puede afectar negativamente la calidad del expreso. Se debe quitar el sarro cada cuatro meses; las condiciones de las aguas duras locales pueden hacer necesario quitar el sarro con mayor frecuencia. Para quitar el sarro, use un agente antisarro envasado o pastillas antisarro. Estas pueden adquirirse en Internet o en tiendas especializadas de café. KitchenAid no recomienda el uso de vinagre ni soluciones en agua o remedios caseros en lugar de un producto comercial antisarro para la cafetera expreso.



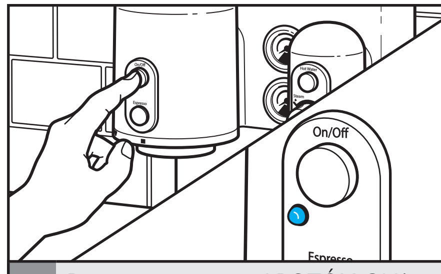
1 Retire el filtro del orificio de salida del cabezal de elaboración. Consulte la sección "Limpieza del filtro del orificio de salida" para ver las instrucciones.



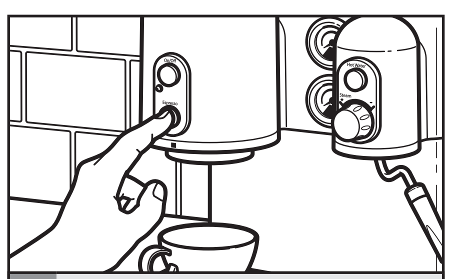
2 Asegúrese de que el depósito de agua esté vacío. Siga las instrucciones del paquete del agente antisarro, mezcle la solución antisarro y agréguela al depósito.



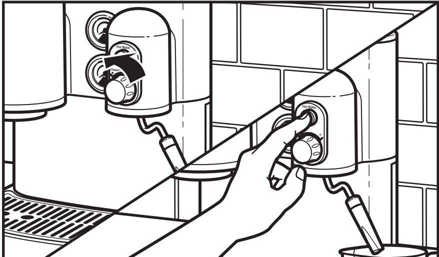
3 Para recoger la solución limpiadora, coloque una taza grande debajo del cabezal de elaboración (no coloque el portafiltro) y otra debajo de la boquilla para espumar.



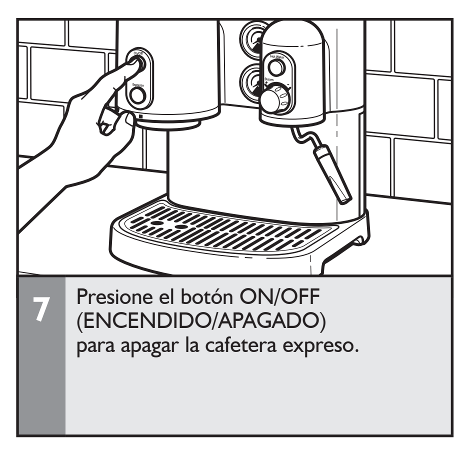
4 Presione y sostenga el BOTÓN ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) hasta que la luz indicadora ON (Encendido) se encienda. No es necesario que los calentadores se calienten antes de proceder con el siguiente paso.



5 Presione el botón ESPRESSO (EXPRESO) y haga correr el agente limpiador a través del cabezal de elaboración durante 15 segundos; presione el botón ESPRESSO (EXPRESO) nuevamente para apagar.



6 Abra el cuadrante de vapor girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj; luego presione y sostenga el botón HOT WATER (AGUA CALIENTE) durante 15 segundos para hacer correr el agente limpiador a través del brazo y la boquilla para espumar.

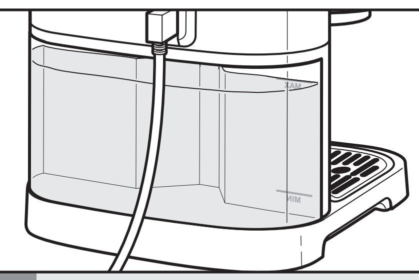


7 Presione el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) para apagar la cafetera expreso.



8 Espere 20 minutos, luego repita los pasos 4 a 7. Cada 20 minutos repita los pasos 4 a 7 hasta que casi toda la solución que se encuentra en el depósito haya recorrido la cafetera expreso. No deje que el depósito quede completamente seco.

NOTA: Luego de cada repetición, asegúrese de verificar que haya suficiente agua en el depósito jalando del depósito suavemente a uno de los lados antes de comenzar un nuevo ciclo.



9 Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fresca, luego vuelva a colocarlo y llénelo con agua fresca hasta la línea de llenado máximo. Presione y sostenga el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) hasta que el indicador ON (Encendido) se encienda y enjuague la cafetera expreso dejando salir rápidamente los contenidos del depósito, alternando entre el cabezal de elaboración y el brazo para espumar. No deje que el depósito de agua quede completamente seco.



10 Ajuste el filtro del orificio de salida al cabezal de elaboración. Consulte la sección “Limpieza del filtro del orificio de salida” para ver las instrucciones. Asegúrese de agregar agua fresca adicional al depósito para la elaboración.

1. Si la luz de encendido permanece apagada y los calentadores no calientan cuando se presiona el botón On/Off (Encendido/Apagado):

- Verifique si la cafetera expreso está enchufada; si lo está, desenchufe la cafetera, vuelva a enchufarla y presione el botón ON/OFF (ENCENDIDO/ APAGADO) nuevamente. Si la cafetera expreso aún no funciona, revise el fusible o el cortocircuitos del circuito eléctrico al cual está conectada la cafetera expreso y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

2. Si no sale café del portafiltro:

- es posible que el depósito de agua esté vacío, o que el calentador de elaboración no esté lleno
- es posible que la manguera del sifón del depósito esté retorcida o no esté colocada correctamente
- es posible que el filtro del orificio de salida necesite limpieza
- puede ser necesario quitar el sarro de la cafetera expreso
- el café puede estar molido demasiado fino
- el café puede estar demasiado apisonado

3. Si la bomba de agua hace ruido:

- es posible que el depósito de agua esté vacío
- es probable que las mangueras del sifón del depósito estén retorcidas o no estén colocadas correctamente
- es posible que los calentadores no estén llenos

4. Si se filtra agua del portafiltro:

- es posible que el portafiltro no esté ajustado correctamente al cabezal de elaboración
- es posible que los granos de café sobresalgan del borde del portafiltro o de la junta del cabezal de elaboración
- es posible que la junta del cabezal de elaboración esté sucia o gastada

5. Si hay una producción insuficiente de vapor o espuma:

- es posible que el calentador para espumar no esté a la temperatura de funcionamiento
- es posible que el cuadrante de vapor no esté completamente abierto
- es posible que la boquilla para espumar necesite limpieza
- es posible que el depósito de agua esté vacío, o que el calentador para espumar no esté lleno

Si el problema no se puede corregir siguiendo los pasos antes mencionados, consulte la sección “Garantía”.*

*NO devuelva la cafetera expreso a la tienda; esta no brinda servicio técnico.

Garantía limitada de reemplazo total de KitchenAid® Pro Line® para los cincuenta estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los productos KitchenAid Pro Line® usados en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía limitada de reemplazo total:	Cinco años a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de su producto Pro Line®. Consulte por lo siguiente, a su elección: la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo gestionar el reemplazo o llame, sin cargo, al Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173.** O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su producto Pro Line® ha sido empleado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto Pro Line® a un Centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la reparación de los productos Pro Line® usados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A CINCO AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra. **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA** KitchenAid no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico aparte de las declaraciones incluidas en esta Garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico, deberá dirigirse a KitchenAid o a su distribuidor para la compra de un contrato de servicio.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR O REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su producto Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y de devolvernos su producto Pro Line® original. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su producto Pro Line® fallara durante los primeros cinco años de compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173**, de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba el producto Pro Line® de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar el producto Pro Line® original.

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su producto Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, KitchenAid Canada lo reemplazará con un producto Pro Line® idéntico o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su producto Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, llévelo o envíelo a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su producto Pro Line® de reemplazo será devuelto con porte prepagado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173.**

O bien escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-832-7173** o escriba a:
Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto Pro Line® para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-832-7173**.

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Español



W10623423A 03/14